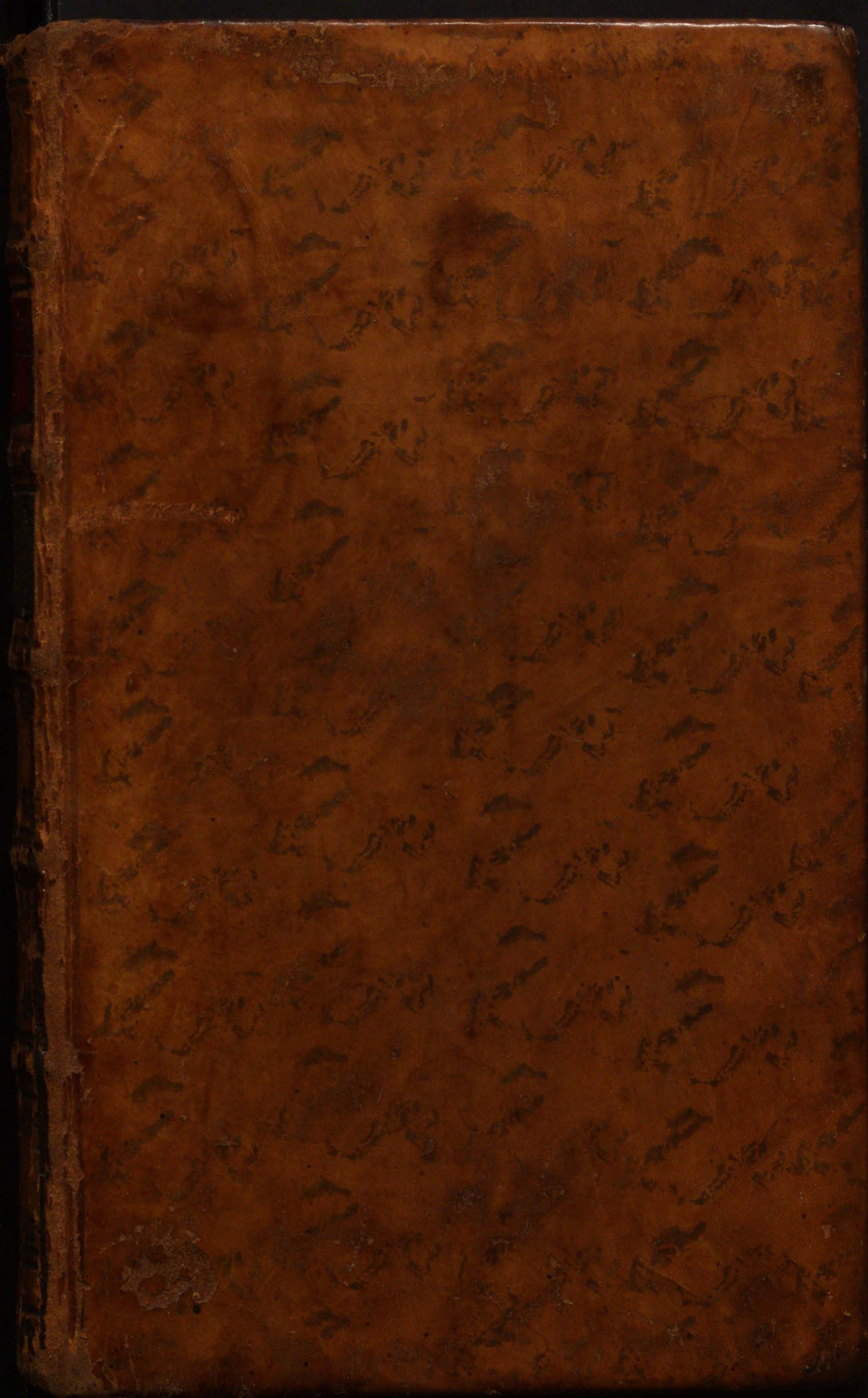








0-8°

90-9

ор $\frac{10-75}{1138}$

Яценков, Н.
Новейшая...
ч. 3-4.
1 экз.

ЧАСТЬ ТРЕТЯ
ПОЛНОЙ ПОВАРЕННОЙ
КНИГИ;

Содержащая въ себѣ Малороссійскія варенья изъ всякихъ ягодъ, плодовъ и цвѣтовъ, консервы, рапшафii, компоты и мармелады, разные соки, или Малороссійскія повидла, меды, самыя лучшія водки и разные вина; такожъ какъ должно всякое вино сберегать на долгое время отъ всякой порчи, и поправлять испорченное; и напоследокъ какъ дѣлать марцыпаны, макароны, бисквиты и всякіе сахарные конфекты.

Собрана изъ достовѣрныхъ Малороссійскихъ записокъ къ пользѣ и употребленію любителей Экономіи.

МОСКВА,
1791 года.
Съ Указнаго дозволенія.

ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

отъ

ИЗДАТЕЛЯ.

Во первыхъ за долгъ поставляю благодарить почтенную Публику за одобреніе и благосклонное принятіе первыхъ двухъ частей Поваренной Книги, изданныхъ мною въ прошедшемъ году, и чистосердечно признаюсь, что я чувствительно доволенъ, будучи столь счастливъ, что труды мои не остались безуспѣшны. Сіе самое побудило меня къ изданію и третьей части, которую я собралъ изъ Малороссійскихъ записокъ, до варенья принадлежащихъ; и теперь издавая въ свѣтъ, долженъ желать и просить Почтенныхъ Особъ, получившихъ первыя двѣ части, дабы они удостоили и сію послѣднюю толикожъ благосклоннаго принятія, какъ оныя

первыя двѣ части. Сего я тѣмъ болѣе могу ожидать, что сія часнь гораздо преимущественнѣе первыхъ двухъ, тѣмъ наипаче, что она составлена изъ хорошихъ Малороссійскихъ вареній; и я ласкаю себя надеждою, что почтенные Любители Экономіи, получившіе уже первыя двѣ части, не откажутся взять и сію послѣднюю, такъ какъ продолженіе оныхъ. Чтожъ касается до сущности сея часни, то я предварительно могу сказать, что всякъ, кто только будетъ пробовать нынѣшняго лѣта по сей книгѣ предписанныя варенья и водки, такожъ бисквиты, марципаны и прочіе сахарные конфекты, тотъ найдетъ практикою, что они подлинно Малороссійскіе. Но относительно до предписанныхъ въ ней правилъ, до дѣланія разныхъ винъ касающихся, то я за справедливость оныхъ отвѣчать не могу; какъ для того, что я ихъ получилъ не изъ Малороссіи, такъ и для того, что сообщившій мнѣ оныя ловесно меня увѣрялъ, что оныя имѣ

были апробованы; и я предположивъ, что они справедливы, почелъ за не-безполезное сообщить Публикѣ какъ о дѣланіи разныхъ винъ, такъ и о сохраненіи ихъ отъ всякой порчи. Еслили кто нибудь апробовавъ, найдетъ ихъ справедливыми, то я съ этой стороны буду и правъ; еслилижъ сверхъ моего чаянія и обманулся я въ моемъ предположеніи, то по крайней мѣрѣ осмѣаюсь мнѣ въ извиненіе то, что я желалъ чрезъ сообщеніе оныхъ записокъ сдѣлать Публикѣ пользу, а не вредъ. А какъ и первыми двумя частями (какъ мнѣ извѣстно) не всѣ были довольны, и одни находили то хорошимъ, что другимъ казалось несправедливымъ: то я могу теперь объявить держащимъ прошивную сторону, что какъ по счастію моему и благосклонному принятію Почтенной Публики, оныя первыя двѣ части почти уже всѣ разошлись, то я при второмъ изданіи (которое какъ я надѣюсь, воспослѣдуетъ не болѣе, какъ чрезъ полгода) конечно не премину находящіяся въ

нихъ погрѣшности исправить и еще пріумножишь новыми записками, сообщенными мнѣ уже отъ нѣкоторыхъ особъ; и тогда, надѣюсь, буду я имѣть то счастье, что всѣмъ, или по крайней мѣрѣ большей части книга сія понравится. Но для достиженія сей, столь желаемой мною цѣли, не за бесполезное считаю просить тѣхъ изъ почтенныхъ Любителей Экономіи, коимъ первая двѣ части, или сія послѣдняя въ чемъ нибудь не понравится, или кто въ оныхъ найдетъ пракшикою какую-либо ни было ошибку, то благоволило бы прислать свои замѣтки въ Университетскую книжную лавку, назначивши однакожь въ чемъ ошибка, и, еслили можно, пріобщить тамъ же и поправку оной, и надписывать: *Издателю Поваренной книги*. Слѣдовательно чрезъ сіе второе изданіе можешь быть гораздо исправнѣе и полнѣе, а что и того лучше, что имъ всѣ будутъ довольны.

Напоследокъ не за бесполезное также считаю предувѣдомишь теперь

Почтенныхъ Особѣ, получившихъ уже двѣ первыя части сея книги, что сія третія часть, составленная изъ Малороссійскихъ вареній, издается по сдѣланному мною обѣщанію во второй части въ предувѣдомленіи. Но какъ я слышалъ, что нѣкто купившій у меня двѣ первыя части намѣренъ въ Петербургѣ издать также и отъ себя третью часть, которую онъ по видимому будетъ собирать изъ изданныхъ уже кандишорскихъ книгъ, до разныхъ вареній принадлежащихъ, и можетъ быть выдастъ въ свѣтъ, такъ какъ будто отъ меня: то я для предупрежденія такового могущаго быть обмана за нужное сочелъ просить Любителей Экономіи, получившихъ и впредь имѣющихъ получить сіи три части, изданныя мною въ Москвѣ, что еслили когда нибудь явится, или еслили уже и вышла въ Санктпетербургѣ третья часть подъ именемъ *Поваренной Книги*, къ сему изданію относящаяся, то оную считать за подложную, такъ какъ она и въ самомъ

VIII Предувѣдомленіе.

дѣлѣ есть или будетъ ; ибо я продавши ему первыя двѣ части, никакъ не дозволилъ издавать третью, для того что я начавши сію книгу, обязавъ самъ ее кончить, и тѣмъ болѣе, что я еще во второй части обѣщавъ Почтенной Публикѣ присокупить третью, изъ Малороссійскихъ вареній состоящую.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

1	Какъ сберегать всякіе плоды на долгое время, а особливо виноградъ .	1
2	Какъ сохранять яблоки отъ гни-сти	2
3	Какъ сохранять плоды съ костями, та- же и фиги .	2

ГЛАВА I.

Стр.

4	<i>О вареніи всякихъ конфектовъ.</i>	
5	Какъ варить мокры конфекты .	3
6	— яблоки варить .	4
7	— груши варить .	5
8	— барбарисъ варить .	6
9	— крыжовникъ варить .	6
10	— сливы Венгерскія варить .	7
11	— варить вишни въ патоку	9
12	— — яблоки въ сахаръ	9
13	— — малину пушную	10
14	— — яблонникъ въ сахаръ	01
15	— — сахарныя лепешечки на ма- линовомъ сиропѣ .	10
16	Шиповн.й цвѣтъ, или барбарисъ варить .	11
17	Крыжовникъ варить .	11
18	Крещенныя яблоки варить .	11
19	Варить огурцы въ патоку .	11
20	Варить яблонникъ чистой .	12
21	Варить пушную клубнику .	12
22	Варить яблоки въ патоку	12
23	Сахарной конфектъ .	13
24	Еще инымъ образомъ .	13
25	Вишни варить .	13
26	Варить морковь въ патоку .	13
27	Смоксу варить .	14
28	Варить ядры орѣховыя сухія въ патоку	14
29	Варить черную смородину .	14
30	Шиповной цвѣтъ варить .	15

Х Оглавленіе.

		Стр.
31.	Тыкву варить	15
32.	Агленецъ дѣлать	15
33.	Ябл. ки сушить и дули	15
34.	Мѣккія яблоки варить	15
35.	Варить сладкія сливы	16
36.	Варить ядры въ меду	16
37.	Какъ дѣлать ябл. шникъ	16
38.	Какъ дѣлать Алкормесовой конфектъ	17
39.	Розовую патоку	17
40.	Розовой консервъ	18
41.	заготовлять померанцовую корку въ сахарѣ	18
42.	Какъ варить тѣежкіе орѣхи	19
43.	ябрюкосы, квинши и проч.	20
44.	смородину барбарисъ малину	20
45.	померанцовой, розовой, лавсидуловой и размарини и цвѣтъ въ сахарѣ	21
46.	Какъ обезахаривать миндалныя ядра	21
47.	обезахаривать сѣмяна	22
48.	гвоздику	23
49.	разные цвѣты	24
50.	Какъ варить сливы	24
51.	безъ косточекъ	25
52.	Фиги въ сыропѣ и сушенныя	26
53.	Комплетъ изъ грушъ, или Малороссійской взваръ	27
54.	Мармелада изъ грушъ	28
55.	Груши сухія	29
56.	Груши сухія другимъ образомъ	30
57.	Груши вареныя въ сыропѣ	31
58.	Изъ персиковъ компоты	32
59.	Изъ персиковъ другимъ образомъ компотъ	32
60.	Съ водкою компотъ	33
61.	консервъ	33
62.	Персики вареныя въ сыропѣ и сухіе	33
63.	Мармелада изъ винограда	34
64.	изъ винограда другимъ образ.	35
65.	Сыропъ изъ недоспѣлаго винограда	36
66.	Изъ квининовъ компотъ	36
67.	въ желе компотъ	37
68.	Очень хорошая ратафія изъ квининовъ	37
69.	Консервъ изъ гранады	38
70.	Сыропъ изъ гранады	38

	Стрs
71. Компотъ изъ мушкатнаго винограда	39
72. Рапашя изъ —————	39
73. Сухіе вареные померанцовые цвѣты	40
74. Сухіе вареные ————— другимъ образомъ	40
75. Мармелада изъ померанцовыхъ цвѣт въ	41
76. Жидкіе макароны изъ померанцовыхъ цвѣт. въ	42
77. Абрикосы вареные сухіе	43
78. Спѣлые абрикосы вареные въ сахарѣ	44
79. Компотъ изъ абрикосовъ	45
80. Ангеликъ компотомъ	45
81. ————— сухимъ	46
82. Компотъ изъ зеленыхъ абрикосовъ	47
83. Мармелада изъ зеленыхъ абрикосовъ	47
84. Крыжовникъ засушенной	48
85. ————— въ сыропѣ	48
86. Компотъ изъ крыжовнику	49
87. ————— изъ зеленыхъ абрикосовъ	50
88. Зеленые абрикосы другимъ образомъ	50
89. Зеленый миндаль	51
90. Цитроны, бортамопы и цитроны вареные	—
91. Варить зеленые цитроны	53
92. Бѣлой консервъ изъ цитроновъ	54
93. Консервъ изъ цитроновъ и апельсиновъ	54
94. Мармелада изъ цитроновъ	55
95. Марципаны цитронные	56
96. Сыропъ изъ цитроновъ	57
97. Бисквиты изъ сладкихъ померанцовъ	57
98. Апельсины вареные	58
99. ————— въ водкѣ	58
100. Марципаны любовными узлами	60
101. ————— зефирные	61
102. ————— маскированные	—
103. ————— жидкіе	62

ХІІ Оглавленіе.

Г Л А В А П.

Стрѣ

104. О дѣланіи разныхъ соковъ и липпныхъ напитковъ	-	63
105. Какъ дѣлать сокъ изъ всякихъ ягодъ		63
106. Малиновой сокъ какъ дѣлать	-	65
107. Вишневой сокъ какъ дѣлать	-	64
108. Лимонной сокъ какъ дѣлать	-	64
109. Черной сокъ какъ дѣлать	-	65
110. Смородиной сокъ или ягодникъ какъ варить	-	65
111. Густой квишинной мармеладъ какъ дѣлать		66
112. Всякія воды и плоды какъ гласировать		67
113. Наливать щавель	-	68
114. Варить и топивить какъ кофе по Ту- реуки	-	68
115. Хорошій напитокъ изъ кофе какъ го- повить	-	69
116. Напитокъ изъ яблокъ какъ дѣлать		70
117. Дешевый и очень хорошій лимонадъ какъ дѣлать	-	70
118. Лѣтомъ мороженое какъ дѣлать		71
119. Дѣлать наилучшій гипокрасъ	-	—
120. Или другимъ образомъ	-	72
121. Нектаръ	-	72
122. Россолки	-	73
123. Ангелика	-	73
124. Миндальная вода	-	73
125. Ратафія изъ ядеръ	-	74
126. Гипокрасъ	-	74
127. Гипокрасъ другимъ образомъ	-	75
128. Бѣлой гипокрасъ	-	75
129. Ратафія изъ ядеръ абрикосовыхъ	-	76
130. Гилоцекъ	-	76
131. Атлинскій Ескубанъ	-	77

ГЛАВА III.

	Стр.
132. О дѣланіи разныхъ водокъ	78
133. Какъ дѣлать померанцовую водку	78
134. Еще инымъ образомъ	79
135. Дѣлать водку кардамонную	80
136. Тоже другимъ образомъ	80
137. Дѣлать красную иминную водку	80
138. — — зоревую водку	80
139. — — водку алкермесовую	81
140. Красная крѣпительная водка	—
141. Голубая крѣпительная водка	82
142. Травная водка	82
143. Дѣлать посплектиковую водку	82
144. Водка изъ прѣныхъ зелій	82
145. — — изъ разныхъ кореньевъ	83
146. Дѣлать ципронную водку	83
147. Наберъ въ посплектиковую водку	84
148. Водка разносолисъ	85
149. Дѣлать водку коришневую	85
150. Дѣлать водку гвоздишную	86
151. — — мяшную	86
152. — — малиновую	86
153. — — полынную	86
154. — — шадфейную	87
155. — — анисовую	87
156. — — рябиновую	87
157. — — изъ прѣныхъ кореньевъ	87
158. — — ангеликовую	88
159. — — крѣпительную	88
160. — — цефаликовую	89
161. — — бѣлую коришневую	89
162. — — другимъ образомъ	90
163. Водка изъ мяшъ	90
164. — — ангеликовая	91
165. — — сосновая	—
166. — — шиповная	—
167. — — полынная	92
168. — — акермяновая	92
169. — — травная	92
170. — — душистая	93
171. — — унгарская	93

XIV Оглавленіе.

	Стр.
172. — атежировая	93
173. Туринскую винную и сладкую водку какъ дѣлать	93
174. Или другимъ образомъ простѣе	96
175. Винную сладкую водку какъ дѣлать	96
176. Разные меды какъ дѣлать	97
177. Бѣлый медъ какъ варить	97
178. Медъ красной варить	97
179. Медъ варить золотымъ цвѣтомъ	98
180. Варить зеленой медъ	98
181. Обыкновенной медъ варить	98
182. Легкой медъ варить	99

ГЛАВА IV.

	Стр.
183. О дѣланіи разныхъ винъ	99
184. Дѣлать вино бѣлое	99
185. Дѣлать вино красное	102
186. Молодое вино	104
187. Пропускать вино сквозь выжимки	105
188. Вино изъ давленнаго винограда	106
189. Сбегать вино	—
190. Чтобъ простое вино было какъ Французское	107
191. Машиновое вино	—
192. Вино костяничное	108
193. Черничное вино	—
192. Брусничное вино	—
193. Испорченное вино сдѣлать хорошимъ	—
194. Или другимъ образомъ	109
197. Еще другимъ образомъ	—
198. Поправлять такое вино, которое выдохнется, или испоршится	110
199. Поправлять испорченное вино	—
200. — вино, которое начинаетъ киснуть	—
201. Отнять запахъ плѣни у вина	—
202. Воспрепятствовать, чтобъ вино не скиснуло	—
203. Какъ поступать съ такимъ виномъ, которое кисло или горько	—

	Стр.
204. Подсластить зеленое вино	- 112
205. Поправлять прокисшее вино	- —
206. Дѣлать зеленое вино	- —
207. Сдѣлать зеленое вино	- —
208. Сберегать вино, чтобъ оно не киснуло	- —
208. Хорошо вычищать вино, и дѣлать его свѣтлымъ	- 113
208. Дѣлать мушкатное вино	- —
209. — сладкое вино	- —
210. — вино бѣло-рыжеватымъ	- —
211. — прекрасное вино, котороебъ еще не перебродилось	- —
212. Чтобъ бѣлое вино сдѣлалось краснымъ, а красное бѣлымъ.	- 114
214. Дѣлать вино холоднымъ безъ льду	- —
215. Сохранять сладкое вино	- —

ГЛАВА V.

Стр.

216. О дѣланіи бисквитовъ и марципановъ съ ложки	- 115
217. — зефиромъ	- 116
218. — по правайски	- —
219. — другимъ образомъ	- 117
220. — на бумагъ	- 118
221. — фруктовые смѣшанные	- —
222. — съ лимонною и апельсиноюю коркою	- 119
223. — по Лифляндски	- 120
224. — съ померанцовымъ цвѣтомъ	- —
225. — по Дофински	- 121
226. — любовными узлами	- 122
227. — съ цитрономъ	- —
228. Ошмѣнные бисквиты	- 123
229. Жимблеты, или сухое пирожное съ померанцовыми цвѣтами	- —
230. Пирожное съ вареньемъ	- 124
231. Большія меринги сухія	- 125
232. — сливовыя	- 125
233. Вафли съ сливовымъ масломъ	- 126
233. — съ шемпанскимъ виномъ	- —
234. — другимъ образомъ	- —

XVI Оглавленіе,

	Стр.
236. Градіяжъ мигдальной Португальской	108
237. Макароны	—
238. Макароны мокрые	129
239. ——— бресельскіе	130
240. Рѣзаные марципаны	130
241. Марципаны по Португальски	131
242. Тѣсто марципанное	132
243. Марципаны по Дофински	133
244. ——— любовными узлами	134
245. ——— зефиромъ	134
246. ——— маскированные	135
247. ——— жидкіе	136
258. Слова кандипорскія , кои многократно упоминались въ сей книгѣ	137

МАЛОРОССІЙСКІЯ ВАРЕНЬЯ.

*Какъ сберегать всякіе плоды, какіебѣ они
ни были, на долгое время, а
особливо виноградъ.*

Набери изъ рѣки песку и высуши его хорошенько; попомѣ наравши винограду, или какогобѣ шо плода ни было, въ ясный день, когда солнце свѣтитъ, (ибо необходимо надобно, чпобѣ оный плодъ былъ сухъ) насыпь слой сухаго песку въ ящикъ, толщиною въ палецъ, а сверху расклади порядочно плоды, и расклавши еще насыпь сверху пескомъ хорошенько, и такимъ образомъ продолжай дѣлать слой за слоемъ. Когда наполнишь свой ящикъ плодами, шо закрой его хорошенько, чтобы никакимъ образомъ воздухъ не могъ пройти, и поставь его въ сухое мѣсто, не перетряхивая. Примѣнь, что для сего надобно, чпобѣ виноградъ бы не очень спѣлъ, но немножко зеленевашъ: шо есть, должно срывать его за недѣлю до его совершенной зрѣлости. Такимъ - шо образомъ можно сберегать виноградъ даже до новаго. Равнымъ обра-

— 2 —

зомъ поступать должно съ грушами ,
сливами , вишнями , яблоками , персиками ,
смородиною и прочими плодами .

Другіе кладутъ плоды въ золу , или
въ солому овсяную , и снаружи обвер-
тываютъ ящики поуже соломой , и такимъ
образомъ сохраняющіяся плоды два года ,
если нужно . Нѣкоторыя насыпаютъ
просомъ вмѣсто песка . А для большой
безопасности , можно обмокать хвостики ,
какого бы то плода ни было , въ то-
пленной воскъ .

Какъ сохранять яблоки отъ гнилости .

Надобно напирать ихъ мяснымъ сокомъ ,

*Какъ сохранять плоды съ костями ,
также и фиги .*

Возьми глиняной горшокъ , положи въ
него половину меду и половину налей
воды , и сбивши все вмѣшай хорошенько ,
положи туда фиги , недавно сорванные , и
накрой горшокъ ; а когда вынешь изъ гор-
шка , то положи въ чистую и свѣжую воду .

Или :

Положи въ воду меду , и давши ему
шамъ хорошенько настояться , положи
туда плоды не совсѣмъ созрѣлые и держи
въ погребѣ .

~~—————~~

ГЛАВА I.

О вареніи всякихъ конффектовъ.

Мокрое конффекты варить слѣдующимъ образомъ :

Еслили какихъ ягодъ или фруктовъ берешь фунтъ , то сахару клади два фунта, а воды, въ которой варишься долженъ сахаръ , вливай три фунта , и поспавивъ на жаровнѣ , дай кипѣть ключемъ , снимай фузъ и пѣну до шѣхъ поръ , какъ сыропъ чистъ будетъ . Тогда снявъ съ жаровни , положишь въ оный сыропъ ягодъ и поспавивъ опяшь на жаровню , чтобъ слегка , но не весь шазъ закипѣлъ , и безпрестанно снимаешь густую пѣну . Тазъ снимаешь почасту , и со всехъ сторонъ его вскалачиваешь , чтобъ ягоды съ верху и съ боковъ не погорѣли , и чтобъ пѣна на верхъ выходила . А чтобъ узнать , когда поспѣетъ , то взявъ въ ложку сыропу , протрудишь и обмокнувши туда палецъ , когда будетъ за пальцомъ протягиваться сыропная нитка , то это знакъ , что конффекты поспѣли . Сіе варенье слишь въ каменную чашку , и какая будетъ пѣна , то собравъ , а варенью дашь переночевать , и на другой день разложишь по банкамъ и держашъ въ прохладномъ мѣстѣ .

Яблоки варить.

Сперва должно очистишь съ нихъ кожу, порѣзать на четверо или на половинки, или совсѣмъ не рѣзать; шолько во всѣхъ случаяхъ косточки выбирать. Положа ихъ въ сыропъ, подварить немного, и послѣ сложить въ каменную чашку и поставитъ переночевать, чшобъ напились сыропу.

На другой день уваришь совершенно, которое совершенство сосшонишь въ томъ, чшобъ яблоки стали прозрачны. Когда хочешь варишь цѣлыми, то очисти ихъ, выбери костіку, положи въ холодную воду и провари въ оной немного. Сыропъ же чшобъ былъ изгошовленъ и кипѣлъ бы въ особливомъ шазу, въ которой изъ воды перекладывать и варишь немного. А проваря, сложишь въ каменную чашку и дашь постоять сушокъ шрое. А потомъ взяшь и прибавишь сахару и воды, варишь опять побольше прежняго, и опять сложа въ чашку, дашь постоять сушокъ шрое. Сіе вареніе продолжашъ, пока яблоки совсѣмъ станутъ прозрачны, какъ наливные. Сыропъ для скрылей, кусковъ и половинокъ дѣлаешся предписанной мѣры въ разсужденіи воды и сахару. А для цѣлыхъ дѣлашь

сыропѣ очень жидкой, копорой послѣ всякаго варенія подбавляшь водою и сахаромѣ.

Груши варить.

Груши приготавливаются къ варенію такимѣ же образомѣ, какѣ яблоки, съ тою только ошмѣною, что очищенные бросающся въ холодную воду, чтобы не чернѣли, и варятся такимѣ же образомѣ, какѣ яблоки, съ тою только ошмѣною, что какѣ скрыли, куски, половинки, такѣ и щѣлыя варятся и настаиваются въ сыропѣ раза три, четыре.

Вышписанныя сваренныя груши и яблоки, когда хочешь имѣть ихъ сухими конфектами, то вынявъ ихъ изъ того сыропу на усыпанное мѣлкимѣ толченымѣ и просѣяннымѣ сквозь тонкій серпанокѣ сахаромѣ каменное блюдо, раскладываешь въ одну рядѣ и сверху ихъ присыпашь такимѣ же сахаромѣ; сіе учинивши, поставь въ тепло въ напoщенной горницѣ (но не въ печи) на возвышенномѣ мѣстѣ. На другой день возьми другія каменные блюда, усыпь сахарною пылью, сѣянною по блюдамѣ сквозь тонкій серпанокѣ. На сіи блюда перекладывай яблоки и груши тѣми боками въ низѣ, копорые были къ верху, и посыпь немного сахаромѣ, въ какомѣ состояніи

такъ имѣ бытъ безѣ посыпки сахаромѣ ; что иные повтораюиѣ долго и хорошо. Только чрезѣ всякѣе два дни переворачивашѣ и содержашѣ во всегдашней непрѣмѣнной теплотѣ , покамѣстѣ онѣ совершенно высохнуѣ. По совершенномѣ осушеніи сложишѣ въ банки и держашѣ въ тепломѣ мѣстѣ. Въ разсужденіи ягодѣ красныхѣ и бѣлыхѣ требуется , чтобы для первыхѣ сиропѣ кипѣлѣ безѣ ягодѣ меньше , а для другихѣ больше ; причина тому физическая та , что жарѣ даетѣ желшой цвѣтѣ, который у красныхѣ ягодѣ отнимаютѣ красоту ихѣ , а бѣлымѣ придаетѣ пріятнѣйшій золотой или янтарный видѣ : чего ради со вспыкою въ шазѣ первого роду ягодѣ спѣшишѣ , а съ другими медлишѣ надобно.

Барбарисѣ варитѣ.

Вѣ разсужденіи барбарису есть также ему особливое свойственное примѣчаніе то , что для него лишняя четверть фунта сахару кладетѣся , и что онѣ совершенно не доваривашѣся долженѣ, ибо доваренный сахаритѣся.

Крошковиѣ варитѣ.

Приготавливаетѣся и варитѣся слѣдующимѣ образомѣ: надрѣзывающіеся бочки, вы-

чищаюся булавкою сѣмена, опрѣзываются съ обѣихъ концовъ хвостики, бросается въ холодную воду, покамѣстѣ весь пере-
числился; съ холодной воды выбирается на рѣшето, чтобъ стекла съ него вода; откуда въ заготовленной сиропѣ кладется и варится до полууваренія; потомъ въ томъ же сиропѣ слишай въ каменной чашкѣ переночевать долженъ, и наконецъ на другой день доваривается вареньемъ въ томъ же сиропѣ совершенно. Такимъ образомъ варится и красная смородина.

Сливы Венгерскія варить.

Зимнецы и просныя варятся спѣлыя, снимается съ нихъ кожа, а косточка оставляется. Въ шазу въ кипѣнїи онѣ имѣ-
ютъ особливостъ шу, что каждая сама чрезъ себя перекувыркивается; что какъ скоро онѣ утѣли, то тотчасъ схватываешь съ жаровни, и легко и осторожно берешь большою ложкою, каждую съ сиропомъ складывать въ каменную чашку и даешь имъ переночевать; на другой день въ томъ же сиропѣ доваришь совершенно по данной пробѣ въ прѣшемъ пунктѣ.

Незрѣлыя сливы, кои срываются споль незрѣлы, какъ косточка не имѣетъ зашвердѣлости и подобна зерну мигдальному

мягкостію, варящя не очищая кожи. Накалывающя булавкою, послѣ чего опаренныя кипяшкомъ кладущя въ жидкой сиропъ, въ коемъ вскипѣя, вылишь въ каменную чашку. Послѣ чего доваривань, прибавлять сахару, подобно какъ въ третьемъ пунктѣ сказано генерально.

Салаиные спешли, то есть латухъ въ стволъ растущій варится слѣдующимъ образомъ: Срѣзывать ихъ тогда, когда бывъ въ поларшина, или менѣе росту, не имѣющіхъ двѣхъ шипковъ; послѣ чего очистить листь, и верхнюю бѣлую кожуцу порѣзать на способные къ варенью куски, налишь холодною водою, отварить ихъ такъ, чтобъ остающуюся на спешляхъ кожуцу и жилки безъ поврежденія мякиша снятъ было удобно, что дѣлать вынявъ ихъ изъ кипятку и положи въ холодную воду. Такимъ образомъ очисти ихъ, положи въ чашку шарами и пересыпать каждой шаръ толченымъ мѣлко инбиремъ, смѣшаннымъ съ четвертою долею сахара, довольно; пересыпавъ поставишь въ ледъ и дашь стоять дни три; послѣ сего въ томже соку, кой изъ себя пусятъ, приваришь и спяшь въ ледъ поставишь дни на два. Но семъ перемывъ въ

холодной водѣ, осмопрѣть еще, нѣтъ ли жи-
локъ, ошѣ коихъ очисти, варишь въ жид-
комъ сиропѣ, приваривая съ растоновою,
шакъ какъ крыжовникъ до пробы.

Варитъ вишни въ патоку.

Положить въ котелъ меду папки ,
варишь до шѣхъ поръ , чтобъ поджечь ;
посомъ высыпать въ оную папку свѣжихъ
вишенъ , и варишь какъ можно побольше ,
чтобъ кипѣло цѣлой день ; а во время ва-
ренья ложкою, или чѣмъ другимъ мѣшать,
и не переваривать , чтобы изъ вишенъ ко-
сти не выдавились, и въ шожъ время для
приданія хорошаго духу положишь корицы,
гвоздики , перцу и инбирю , сперва все
изполкши , и, взваря немного, осудить
и заливать.

О ВАРЕНИИ КОНФЕКТОВЪ

Яблоки въ сахаръ варитъ.

Накрошишь свѣжихъ яблокъ на скovo-
родку ломшиками шоненько , насыпать
сахару, влить ложку воды гуляфной, мѣ-
шать серебряной ложкою , чтобъ разбишь
ломшики , и варишь до шѣхъ поръ , пока
станетъ застывать на ложкѣ. Еслилижъ
похочешь подкрасить сіе варенье, то над-
лежитъ размочить въ гуляфной водѣ чер-
ной смородины , и ею подкрасить , или

просто сыропомъ; послѣ расклавши по соседствамъ, посыпашъ сахаромъ и поспавишь въ печь на вольной духъ.

Варить малину тушную.

Насыпашъ въ сковородку на дно шерпато сахару и раскласъ рядками хорошенъко малину, варить немного, вливши двѣ ложки воды, а послѣ положишь въ банку вмѣстѣ съ сыропомъ; а еснѣли его будешъ мало, то надлежитъ доварить. Вмѣстѣ сахару можно употреблять и медъ. Смородину варить точно такимъ же образомъ: сперва надобно уварить хорошенъко сыропъ, и потомъ шуда и ягоды высыпашъ.

Варить ягодникъ съ сахаръ.

Ошварить какія нибудь ягоды въ водѣ, процѣдшиъ сквозь плашокъ, положишь сахару кусками, и варить до шѣхъ поръ, какъ будутъ сладки и цвѣшны; класъ во всякія чистыя ягоды сусальное золото.

Варить сахарныя лепешки на малиновомъ сыропѣ.

Положитъ въ сахаръ малины, новаго сыропу и вскипавишь; держашъ сковородку на лучникѣ, чтиобъ не заспыло, и

— 71 —
ложечкою раскладывать по блюду лепешечками и засыпать.

Шиповной цвѣтъ или барбарисъ варить.

Сперва должно его вымыть, опарить въ водѣ, а потомъ уже варить въ папокѣ и подкрасить черницею, насыпая въ гуляфной водѣ.

Крежовникъ варить.

Вычищать изъ него сѣмянки, и опаривъ въ водѣ, положить въ сосудецъ и налишь горячую папокою.

Крошеная яблоки варить.

Накрошишь помѣче яблоковъ, положишь въ сковородку и насыпашъ сахаромъ, валишь ложку воды и варить, чтобъ не слишкомъ разварилось; а вмѣсто сахара можно также варить и въ папокѣ, только должно мѣшать, чтобъ не перегрѣло.

Варить огурцы въ папоку.

Набравъ самыхъ сшарыхъ огурцовъ, желшую кожу облупить, разрѣзывать каждой огурецъ на двое и вычищать сѣмянки; вымывши положить въ боченокъ, которой поставишь въ извѣстѣ на двое сушки, или меньше, а вынувши положишь въ папоку и варишь, положи инбирю побольше и перцу.

Варите яблошникъ тистой.

Сперва вымышь яблоки начисто , положишь въ воду и варишь ; а какъ budú мягки и станувъ прескаться , то вынувъ яблоки , поставишь воду не цѣдя на погребѣ въ ледъ , и на другой день , какъ устоишся сливъ сверху въ шазъ ; потомъ взявъ меду чистаго , и выжашъ какъ можно чище и варишь ; а какъ немного уваришся , то дашь застыть , больше не варивши.

Варите тушную клубнику.

Взваришь хорошенько пашоки и высыпашъ чищенную клубнику , и варишь пока станешъ осаживашся сыропъ ; и когда со-всѣмъ поспѣешъ , то раскласъ по банкамъ.

Варите яблоки въ пашокъ.

Сперва должно разрѣзашъ яблоки и очистишь , потомъ вымышь въ чистой водѣ , варишь въ пашокъ до шѣхъ поръ , какъ пашока станешъ осаживашся ; тогда вынувъ ихъ изъ пашоки , дашь ей съ нихъ стечь и класъ безъ пашоки въ ящикъ или въ другое судно ; а сваря надлежишь яблоки въ печи посушитъ немного , потомъ обмакивающи въ пашоку , класъ въ банку.

Сахарной конфетѣ.

Исполочь мѣлко сахару, просѣяшь сквозь сито и размѣшать гуляфною водою, какъ кисель; послѣ варишь до шѣхъ порѣ, пока пузыри будутъ вскакивать, и вливать на дощечки.

Еще нѣскѣ образомъ.

Набрать цвѣту серебряннаго фунтѣ, самаго краснаго, пять фунтовъ сахару и исполочь вмѣстѣ; а ежели нѣтъ сахару, то положишь чистой пашоки и исполочь вмѣстѣ.

Вишни варить.

Меду пашоки положишь въ кошелѣ и варишь побольше, чтобъ поджечь; потомъ свѣжихъ вишенъ положишь въ оный медъ и варишь очень много, чтобъ кипѣло цѣлой день, и варя мѣшаютъ ложкою, чтобъ не переварились, и беречься, чтобъ кости не выдавливать изъ вишенъ, и тогда же для духу класъ корицы, гвоздики, перцу и инбирю толченаго, и взваря немного остудить и раскласъ.

Варить морковь въ патоку.

Напереть моркови, точно также какъ рѣдьку, намочить водою, и дать мокнуть

до тѣхъ поръ, пока духъ выйдетъ, и варишь въ пашокъ, положи бадіану; а прежде варенья перемышь оную шершую морковь, положишь очень немного въ известь, онъ чего она будетъ крѣпка.

Смокву варить.

Положишь смоквы изъ яблокъ на ночь въ известь, и вынувъ поушру рано, положишь въ сыченое пиво и поспавишь въ печь на вольной духъ не на долгое время, потомъ варишь въ пашокъ, а сваривши, раскладываешь на доски и поспавишь на солнце, или на вольной жаръ.

Варить ядра ореховѣя сухія въ пашокъ.

Прежде намочишь ихъ въ водѣ, чѣмъ можно было сняшь съ нихъ кожу, потомъ варишь въ пашокъ до тѣхъ поръ, какъ бѣлы будутъ.

Варить терну смородину.

Сперва сварить медъ съ смородиной, какъ ягодникъ, потомъ ужъ положишь смородину неизмашую, и уварить до тѣхъ поръ, какъ останется четвершая доля; тогда положишь вишенъ въ смородину, и варишь.

Шиповой цвѣтъ варитъ.

Шиповой цвѣтъ варится точно такимъ же образомъ ; оной цвѣтъ готовишься на водку сухой ; прежде его выполощи горячею водою , а потомъ ужъ вари въ пашокъ.

Тыкву варитъ.

Сперва держаще ее прѣе сушки въ влагѣ , потомъ положишь въ сыченное сусло , и замазавъ поспавишь на ночь въ печь , а потомъ ужъ варить въ меду.

Яблонецъ дѣлать.

Сперва испечь яблоки , разрѣзати ихъ , положиши въ боченокъ , потомъ наливъ виномъ , положи сербориннаго цвѣшу въ бочку.

Яблоки сушить и дули.

Набрати яблокъ не очень великихъ , повариши ихъ прежде въ пашокъ , а потомъ сушиши въ печи , или на солнцѣ : то и будущи яблоки и дули сладкія и мягкія.

Мѣлкія яблоки варитъ.

Набрати мѣлкихъ яблокъ , кожу съ нихъ очистиши и поддержи маленько въ извеспи , потомъ варить въ пашокъ ,

положа шуда кардамону и другихъ приправъ ; а сваривши накладывашь въ банки, и вошкнушь въ каждое яблоко по одной гвоздички.

Варитъ сладкія сливы.

Набравъ сладкихъ сливъ , разрѣзашь пополамъ , и очистишъ варить въ папокъ съ водою ; пошомъ положишь сливы на ножъ въ папоку и на другой день варить въ той же папокъ, не мѣшая ложкою; сваривши ихъ вынимаешь и класъ порядочно на доскѣ, перегибашь сахаромъ, сушить въ печи на вольномъ духѣ.

Варитъ ядра въ меду.

Очистишь ядра хорошенько, чтобъ были бѣлы , и варить въ меду , всыпавши бѣлаго маку , и вмѣшавъ взваря , налишь на мѣакія блюда, а какъ зашынущь , то изрѣзашь въ сухари и класъ.

Какъ дѣлать яблошникъ.

Взявъ двѣ доли кислыхъ яблокъ , а третью долю сладкихъ ; изрѣзавъ оныя яблоки , высушишь и насыпанъ оными полную бочку , влишь двѣ доли вина , а третью воды , и дашь имъ стоять два дни.

Какъ дѣлать Алкermесовой конфектъ.

Возьми выдавленнаго яблочнаго соку одинъ фунтъ , розовой или гуляфной воды одинъ же фунтъ , распущеннаго сахара два фунта , и вари все оное вмѣстѣ , чѣмъ было какъ медъ густо. Потомъ положи туда же одинъ фунтъ алкermесу Момпеллѣрскаго, и когда оное еще немного шепло , то влей туда же одинъ скрупулъ коришневаго масла, а естли похочешь , то десятиъ гранъ амбры и сполькожъ бизаму, коиорыя прежде надлежитъ съ бѣлымъ сахаромъ расшереть , и такимъ образомъ береть для употребленія.

Какъ дѣлать розовую патоку.

Возьми два фунта самаго краснаго розану , шиповнику , оборви листочки, изрубви ихъ мѣлко , всынь ихъ въ чешыре или пашъ фуншовъ очищеннаго меду, дай съ ними ему покипѣть и потомъ супки поспоять , послѣ выжми сквозь плашокъ. Ежели онъ еще жидокъ и водянь будетъ, то можно дасть еще покипѣть, и протшудя спряшати. Такимъ же точно образомъ можно съ розмаринновыми , лавендуловыми и прочими душистыми цвѣтками поступати.

Какъ дѣлать розовой консервъ.

Возьми фунтъ свѣжаго розоваго цвѣту , изсѣки его мѣлко , вмѣшай въ него фунтъ мѣлко шолченаго и просѣяннаго сахара , нагнѣши его въ долгую баночку и держи въ холодномъ мѣстѣ. Такимъ же образомъ можно изъ померанцовыхъ цвѣтовъ , фіалковыхъ , гвоздичныхъ , дикаго или Турецкаго маку , Нѣмецкой мяшны, мелиссы и шому подобныхъ сочныхъ травъ консервы дѣлать.

Какъ заготовляютъ померанцовую корку въ сахаръ.

Возьми свѣжихъ померанцовъ , изрѣжь ихъ каждой на четверо , и сними корку ; вычисти изъ нее бѣлое шѣло , ибо оно никакого въ себѣ вкусу не имѣетъ. Потомъ мочи корку сушки двое въ водѣ , шолько каждое утро и вечеръ свѣжую воду перемѣняй , чшобъ горечь изъ корки вся вышла ; послѣ шого вари корку въ водѣ пока мягка станетъ , выбри ее изъ воды на сито , чшобъ вся сырость съ нее стекла. Потомъ возьми распущеннаго сахара , положи въ него корку , и дай въ немъ гораздо вскипѣть ; послѣ вынь ее изъ сахару опять вынь и положи въ банку ,

а сахаръ одинъ вари, чтобъ густъ сталъ; а какъ немного поостынетъ, то налей на корку. Еслижъ сахаръ спанетъ жидокъ, или водянъ, то слей его опять долой, и еще вари до тѣхъ поръ, какъ густъ будетъ, и вторично налей на корку, и сѣе повтораю до тѣхъ поръ, пока сахаръ больше разжижаться не спанетъ.

Какъ варить грѣцкіе орѣхи.

Набери въ половинѣ Іюня мѣсяца грецкихъ орѣховъ съ дерева, наколи ихъ въ нѣсколькихъ мѣсяхъ шиломъ, или обво-снренною спичкою, мочи ихъ нѣсколько супокъ въ водѣ, перемѣняя воду. Потомъ вари въ свѣжей водѣ гораздо больше, чтобы они мягки стали, и тогда опѣкни на сишю, чтобы вода съ нихъ вся скапала; послѣ вари ихъ въ распущенномъ сахарѣ, чтобы мягки были, и дай имъ такъ въ сахарѣ нѣсколько супокъ спояшь, а послѣ того вынь изъ сахару вонъ и напычь корицею и цѣльною гвоздичкою, положи ихъ въ банку, а сахаръ вари до тѣхъ поръ, чтобъ густъ сталъ; а какъ нѣсколько поостынетъ, то вылей на орѣхи; еслижъ же они опшводянѣютъ, то опять сахаръ сливши перевари.

*Какъ варить вишни, абрикосы, квинтъ,
мушкатныя груши, сливы, яблоки
и крыжовникъ.*

Возьми вишенъ , а особливо кислыхъ ,
которыя бы крупны , спѣлы и безъ по-
врежденія были; очисти ихъ чистенько съ
спебельковъ и положи въ расплавленный
и гораздо густо сваренный сахаръ , дай
однажды вскипѣть , потомъ вылей въ бан-
ку и спрячь ; а когда сахаръ спанетъ
разжижашся и водянь спановитъ , по
сливши его съ нихъ долой , вари опять ,
чтобъ густъ спалъ , и опять налей на
вишни . Такимъ образомъ можно варить
абрикосы , вынувъ изъ нихъ напередъ ко-
сточки ; квинтъ , разрѣзавъ его на четве-
ро и вынувъ средину вонъ , и напередъ
въ водѣ поварить , чтобъ онъ мягокъ спалъ ;
также мушкатныя груши , яблоки , сливы
и крыжовникъ .

*Варить смородину, барбарисъ, малину,
терницу и прот.*

Возьми спѣлой хорошей смородины ,
положи ее въ густой кипячей сахаръ , и
опять вынь поскорѣ рѣшечкою ложкою
и положи въ банку ; потомъ вылей на нее
теплой сыропъ ; естлижъ онъ разжижашъ-

ся спанетъ , шо сливши его, опять густо
перевари. Такимъ же образомъ можно ва-
рить барбарисъ , малину , чернику , кар-
пюловыя вишни и тому подобное.

*Какъ варить померанцовой, розовой, ла-
вендуловой и розмариновой цвѣтѣ
съ сахаръ.*

Возьми померанцовыхъ цвѣтовъ, положе
ихъ цѣлыми въ плоское блюдо, чтобъ
неотень толсно ихъ на немъ лежало; на-
лей на нихъ распушеннаго густо горячаго
сахару , и какъ оный простынетъ , шо
положи все въ банку ; естлижъ сиропъ
начнетъ разжижаться, шо его сливъ, пере-
вари и опять налей на цвѣты. Такимъ
образомъ всякіе нѣжные благовонные цвѣ-
ты , какъ шо розовые , лавендуловые и
розмариновые въ сахаръ варить можно.

Обсахаривать мигдалевыя ядра.

Для сего должно имѣть особенную
лашку , которую бы привязавъ за ручки
веревкою , надъ угольями повѣсиль и на
всѣ стороны поворачивать , и положенные
въ нее плоды для обсахариванія трясти
и взмешивать можно было. Когда лаш-
ку такимъ образомъ приготоновишь , шо по-
ложи подъ исподъ горячаго уголья, и возьми

четверть фунта облупленных и уже высушенных мигдальных ядеръ, положи ихъ въ лашку, и влей варенаго сахару сшодько, чтобы они всѣ взокали; суши ихъ съ непрестаннымъ потрясеніемъ лашки, и взмешиваніемъ надъ умѣреннымъ жаромъ; только смотри, чтобы они всѣ не слиплись вмѣстѣ. Когда же они высохнутъ, то облей ихъ опять сахаромъ, и повтори сѣ до шѣхъ поръ, пока они гораздо обсахарятся. Такимъ образомъ можно всякіе сухіе фрукты, сѣмена, корки и въ мѣлкіе куски рѣзанныя корни обсахаривать.

Какъ обсахаривать сѣмена.

Возьми кишинецу, анису, феникулу, шмину, или гвоздики, корицы и мушкатнаго цвѣту, также цитронной и померанцовой корки вычищенной и высушенной; изрѣзавъ все особо въ чечевичное зерно, положи въ лашку отъ 4 до 8 лошовъ и погрѣй надъ огнемъ; пошомъ влей туда ложку или двѣ расшопленнаго сахару, спряси ихъ раза два, чтобы сѣмена всѣ взокали; посыпь на нихъ мѣлко исполченной и просѣянной крухмальной муки, или самой мѣлкой сухой крупицатой муки; при ихъ надъ шепломъ рукою гораздо больше,

чтобы вмѣстѣ не слипались; высуши гораздо, взмешывая; еслилижѣ они отъ сего не довольно обсахарятся, то повтори сѣ еще разъ.

Какъ обсахаривать гвоздику.

Возьми нѣсколько фунтовъ лучшаго Кенарскаго сахару расплавленнаго, и вари его на вольномъ жару, пока гораздо спанетъ; послѣ того дай ему такъ остынуть, чтобы палецъ терпѣлъ. Между тѣмъ положи гвоздику въ плоской сосудѣ, одну возлѣ другой такъ, чтобы одна до другой не касалась; вылей тепловатой сахаръ на нее, чтобы онъ гораздо ее покрывъ; дай стояшь цѣлые сутки въ горняцѣ подлѣ печки, потомъ покрой другимъ такимъ же плоскимъ сосудомъ, перевероти поскорѣе, чтобы гвоздика вмѣстѣ съ сахаромъ въ другой сосудѣ попадала, и дай еще другіе сутки стоять; а послѣ того сахаръ, который на нее не сѣлъ, сцѣди долой, пославъ сосудъ съ обсахаренною гвоздикою на легонькой жарокъ, чтобы немного согрѣлся и сахаръ пораспустился; ударь сосудъ, повороши вверхъ дномъ, покрѣче обчистой споль, отъ чего все изъ него выпадетъ; расправь ножичкомъ, чтобы гвоздики вмѣстѣ не лежали, а послѣ на ситѣ

на печкѣ совершенно досуши. Ежелижъ похочешь еще гуще обсахарить, то взвари сѣженной сахарѣ еще разъ, или возьми новаго и повтори вышеобъявленную работу.

*Какъ обсахаривать разные цветы
легчайшимъ образомъ.*

Возьми самой чистой и прозрачной камеди одинъ лотъ, или больше, взлей на нее столько розовой воды, чшобы она въ ней распуститься могла, и дай ей чрезъ цѣлую ночь разойтись; пошомъ возьми цвѣшковъ красной гвоздики, алаго шиповнику, или иныхъ цвѣшковъ или травъ, какихъ похочешь; обмакивай ихъ въ камедную воду, чшобъ они гораздо со всѣхъ сторонъ обмочены были; дай имъ пошомъ немного обсыхнуť, и опять обсыпай ихъ довольно съ каждой стороны въ мѣлкой порошокъ истолченнымъ бѣлымъ сахаромъ, или бѣлымъ же леденцомъ, и дай имъ на оловянной шарелкѣ на солнцѣ или на печкѣ хорошенько высохнуť, и береги ихъ въ сухомъ мѣстѣ.

Варитсѣ сливки.

Набери хорошихъ сливоъ почти спѣлыхъ, накопи ихъ иголкой во многихъ

мѣстахъ , вари сахару большимъ перомъ
сполько вѣсомъ , сколько у тебя сливъ ;
положи въ оной сахаръ сливы и дай имъ
разъ семь или восемь вскипѣть , безпре-
станно попряывая кочирюлю , даже какъ
сваришся и сахаръ сдѣлается сиропомъ.
Варившижъ должно снимать пѣну; и когда
онъ спануть просыхавать , тогда класть
ихъ въ банки, которыя не прежде должно
закрывать, какъ сливы совѣмъ зашинутъ.

Варить сливы безъ косточекъ.

Возьми хорошихъ сливъ , которыя бы
были почти спѣлы, изъ сорпа шѣхъ , ко-
торыя онѣ кочирючекъ опешаютъ; надрѣжъ
маленькимъ ножомъ на концѣ каждую и
выдави косточку , чѣмъ она вышла , гдѣ
у сливы былъ шебелекъ. Изготовя такимъ
образомъ сливы, очисти сполько же вѣсомъ
сахару, сколько будешь вѣсомъ сливъ; по-
ложи ихъ въ оный сахаръ , вари , безпре-
станно мѣшая , дабы не закипѣли бѣлымъ
ключемъ , а чѣмъ варились маленькимъ
кипяшкомъ; потомъними ихъ съ огня, и
когда просыхнутъ, опкинь на сито, чѣмъ
спѣкъ сиропъ ; сахаръ же положи въ
кочирюльку и взвари его гораздо больше ;
положи въ него опять сливы , и дай имъ

десять разъ бѣлымъ ключемъ вскипѣть ,
снимая пѣну ; потомъ поставъ до другаго
дня въ печь , и послѣ вынимая , клади на
жестяныя доски , погыпь на нихъ сахару
и суши въ печи . Можно сіи сливы хранить
въ сиропѣ и сушить тогда , когда захо-
чешся .

Фиги въ сиропѣ и сушенія .

Взявъ въ половину спѣлыхъ фигъ , на-
тыкаешь ихъ кондомъ ножа ближе къ
снѣблю , и послѣ варишь въ водѣ , чтобъ
разъ двенадцать вскипѣли , и потомъ снявъ
съ огня , оставишь въ той же водѣ , дабы
онѣ опять позеленѣли ; а когда онѣ по-
остынушъ , то положишь на малое время
въ холодную воду и потомъ оликинувъ на
ситно , дашь снѣчь водѣ ; потомъ сваришь
сахару столько вѣсомъ , сколько фигъ , по-
ложить въ оной сахаръ фиги и дашь имъ
разъ пять вскипѣть бѣлымъ ключемъ ; по-
томъ снявъ съ огня , снимаешь пѣну и по
немногу выкладывая въ чашу , гдѣ имъ
должно будетъ лежать въ сиропѣ до
другаго дня ; а потомъ сливъ сиропъ , ва-
ришь его , чтобъ онъ двенадцать разъ
вскипѣлъ , и послѣ вылить кипячкомъ на
фиги и поставишь фиги въ жаркое мѣсто

до другаго дня , и тогда опять сливѣ
сыропѣ , варишь его большимъ ключемъ , и
положа въ него фиги , дашь имъ въ немъ
раза два вскипѣнь , и когда оный сыропѣ
будетъ густъ , по раскладывая по банкамъ .

Сушить же фиги должно такъ: давъ
имъ просыхнуть совсѣмъ въ ихъ сыропѣ ,
положи ситебельками въ верхъ на мѣдную
доску , дай спечь сыропу ; потомъ посы-
павъ на нихъ мѣлкаго сахару , поставь
сушиться въ теплую печь . Можно ихъ
сушить какъ захочется , бравши изъ тѣхъ ,
которыя въ сыропѣ сварены ; когдажъ слу-
чится , что сыропѣ загустѣвшя , по разо-
грѣвъ воду , поставишь въ нее банку ; и
когда сыропѣ довольно разойдется , тогда
вынувъ фиги , положи на мѣдные листы ,
посыпъ сахаромъ и досуши въ печи .

*Компотъ изъ грушъ, или Малороссійскій
взваръ.*

Возьми чепыре большія удобныя къ
варенію груши , разрѣжь ихъ каждую на
чепверо, облупи чисто, вынь сердце , по-
ложи груши въ чистой муравленной гор-
шокъ , которой бы былъ съ крышкою ;
тушь съ грушами положи четверть фун-

ша сахару, рюмку воды, двѣ гвоздички, маленькой кусочикъ корицы, и покрывъ вари на вольномъ жару, чѣсбы горшокъ только былъ обложенъ горячею золою и понемногу кипѣлъ. Когда въ половину груши сварятся, положи рюмку красного вина и окончай варишь даже какъ онѣ сдѣлаются гораздо мягки; тогда положи ихъ на блюдо, и поливъ сиропомъ, подавай теплое. Не надлежитъ имѣть много сиропа для сего компота; а ежели его оспанеся въ горшкѣ много, то должно еще поварить, дабы онѣ убавился и сгустился, и чѣмъ не болѣе оспалось, какъ сколько надлежитъ для поливѣ на груши. Ежели же хочешь сдѣлать компотъ изъ цѣлыхъ грушъ съ ихъ кожею, то возьми тѣ, которыя поменьше, и по вышеписанному дѣлай.

Мармелада изъ грушъ.

Вари въ водѣ груши, руселешы, даже какъ онѣ будутъ мягки къ пальцу, тогда вынь ихъ и сними съ нихъ кожу; возьми ихъ тѣло и пропρι лопашкою сквозь сито, а протерши, положи въ козпрюю и поставивъ въ печь досуши на огнѣ; потомъ

свари большимъ перомъ столько же вѣсомъ сахару , сколько у тебя грушеваго изъ-шеннаго шѣла; положи оное въ сей сиропъ и мѣшай вмѣшѣ, а потомъ поставь оное на огонь и дай чуть кипѣть, мѣшая безпрестанно лопаткою ; снявъ же съ огня , когда не много попросынешь , клади въ горшки и посыпь сверху немного сахару ; горшки же до шѣхъ поръ не завязывай , пока мармелада совершенно не просынешь.

Груши сухія.

Возьми сотню, или болѣе, или менѣе хорошихъ спѣлыхъ грушъ , руселешовъ , опрѣжь у нихъ концы стебельковъ , а оснальныя оскобли и облупи кожу съ грушъ , а облупивъ каждую, скорѣе кидай въ холодную воду. Взявъ другую воду разогрѣй , чѣшобъ кипѣла , положи въ нее груши и дай имъ два или три раза векипѣнь, даже какъ смякнутъ; тогда вынувъ, положи опянь въ холодную воду, а потомъ откинувъ на сито, дай водѣ стечь; возьми чешыре бушылки воды и два фунша сахару, распусти сей сахаръ въ водѣ и положи въ сей сиропъ груши мокнуть на одинъ часъ; а вынувъ, клади стебельками вверхъ на рѣшешку и станови на ночь въ

печь въ вольной жарѣ , такой, какъ послѣ хлѣбовъ въ печи бываетъ ; на завирее вынудь груши , еще положи на полчаса въ сей сиропъ и потомъ также на рѣшетѣ и въ печь, какъ и прежде, и такъ продолжай до четырехъ разъ ; а въ четвертой разъ уже не вынимай изъ печи , пока онѣ совершенно не изсушатся, и тогда вынудь, клади въ ящики и храни въ сухомъ мѣстѣ.

Груши сухія другимъ образомъ.

Возьми сухихъ грушъ , положи ихъ въ чистую теплую воду и оставь ихъ въ сей водѣ, даже какъ гораздо размокнутъ : тогда положи въ ту же воду немного сахара и поставь груши въ водѣ на огонь, чтобы два или три раза вскипѣли; когда же онѣ сварятся, тогда положи на блюдо, а сиропъ еще гораздо повари , чтобы нѣсколько сгустить, а потомъ вылей сквозь сито на груши.

Груши варенія въ сиропѣ.

Груши , которыя употребляютъ для варенія въ сиропѣ, не должны быть очень мягкаго рода, ни жестки къ варенію ; лучшія же и которыя болѣе держатся ,

сущъ руселешы и планковыя. Первыя пред-
почитаются за прїятность своего вкуса ,
а послѣднія шѣмъ, что скорѣе поспѣвають
и бѣлѣе ; надлежитъ же , которыя изъ
нихъ ни возмешь , пропкнущъ онѣ сше-
белька до сердца и положить въ кипя-
токъ , варя даже какъ начнутъ мягки къ
пальцу спановишься ; а тогда вынувъ , ки-
дай въ холодную воду и чистю облуди ,
а потомъ опять ихъ положи въ воду ;
возьми сполько же вѣсомъ сахару , сколько
вѣсомъ грушъ , очисти его и положи въ
него груши , вари , чтобы разъ припцать
вскипѣли. Сними ихъ съ огня и выложи
въ чашу на сунки , а потомъ дай съ нихъ
сыропу спечь , опкинувъ на сито , и положи
въ сиропъ ; вари пошише и дай имъ
раза три или чешыре вскипѣшь , и оставь
въ сиропъ на семь сутокъ ; а тогда опять
опкинувъ на сито , дай сыропу спечь ;
сиропъ же переваривъ , чтобы сдѣлался
погуще , положи въ него груши , дай имъ
два раза вскипѣть , и давъ сунки еще
поспояшь , еще вари , чтобы раза три
вскипѣли. Вынувъ изъ сиропа , вари оной ,
чтобы сталъ большимъ перле ; положи
опять въ него груши , и варя дай имъ
разъ вѣсемъ вскипѣшь , даже какъ сиропъ

сперва распусшась , опять сдѣлается большимъ перле. Когда же такъ онѣ сварятся и повростынутъ , клади въ банки всѣ : изъ сихъ грушъ дѣлають зимній компотъ, прибавляя къ нимъ жидкаго сироу.

Компотъ изъ персиковъ.

Взявъ не очень спѣлыхъ персиковъ , облупи ихъ, разрѣжь каждой на двое, или когда хочешь, оставь ихъ цѣлыми, положи въ ковшъ съ небольшою водою и сахаромъ, и на вольномъ жару вари, покрывши крыжкою : когда же они сварятся и сдѣлающся мягки, выложи на блюдо и сиропъ процѣдя сквозь сито, ихъ облей.

Компотъ изъ персиковъ.

Возьми компотовое серебряное блюдо , положи на дно онаго мѣлкаго сахару , уклади на него сполько персиковъ, сколько укласься можетъ цѣлыми , и посыпь сверху мѣкимъ же сахаромъ ; закрывъ крыжкою , поставь блюдо на легкой жаръ, и на самую крыжку положи жару , пеки симъ легкимъ жаромъ, даже какъ персики сдѣлаются мягки, обольются сахаромъ и будутъ хорошаго цвѣща. Сей компотъ подается горячей.

Компотъ изъ персиковъ съ водкою.

Возьми персики въ водкѣ, дай съ нихъ водкѣ стечь, и потомъ изрѣжь ломтями и положи на блюдо, а между тѣмъ временемъ свари на водѣ сиропъ и взлей на персики.

Консервъ изъ персиковъ.

Изрѣжь въ маленькіе куски въ половину спѣлые персики, сперва ихъ облупя, положи въ кострюлю и поставь на легкой жаръ, чтобы немного позасушить; а когда они запекутся и сдѣлаются густою мармеладою, то на фунтъ такихъ персиковъ свари два фунта сахару большимъ перомъ, и снявъ съ огня, когда въ половину просынушь, положи въ него персиковую мармеладку, и упирая ее лопаткою, даже какъ совершенно съ сахаромъ соединится, тогда клади въ формы и дай застыть; потомъ нарежь дощечками для употребленія.

Персики вареные въ сиропѣ и сухіе.

Возьми свѣжихъ персиковъ, почти спѣлыхъ, облупи ихъ бережно, разрѣжь на двое и вынь косточку; налей воды въ кострюлю и поставь на огонь, и когда она закипитъ, положи въ нее персики и вари даже какъ

они всплывутъ на верхъ ; тогда вынудь , опкинь ихъ въ холодную воду , а потомъ вынудь , какъ они совсѣмъ остынутъ , опкинь на сито , чтобы вода съ нихъ стекла ; очисти сколько же въ томъ сахару , сколько плодовъ безъ косточекъ , положи въ него персики и вари , снимая пѣну ; а когда пѣнишь не будетъ , сними и выложи въ чашу на сунки . Тогда слей попихоньку сиропъ , свари его большимъ лисе , положи въ него персики и дай имъ разъ вскипѣть ; потомъ опять выложи на сунки въ чашу и послѣ опять слей сиропъ и свари его большимъ перле ; положи въ него персики и дай разъ вскипѣть , и опять положи на сунки въ чашу . Тогда ежели хочешь ихъ дѣлать сухими , то бравъ персики , дай съ нихъ сиропу спечь на мѣдной доскѣ , посыпь на нихъ изъ сахаринды мѣлкаго сахару , засуши въ печи и храни въ ящикахъ съ перекладкой бумаги ; ежели въ сиропъ хочешь оставишь , то выложи ихъ попихоньку въ банки .

Мармелада изъ винограда.

Выбери изъ шести фунтовъ почти спѣлаго винограда сѣмечки , положи въ горячую воду и поставь на огонь , вари даже какъ всплыветъ въ верхъ и начнешь бѣ-

лѣшь ; тогда влей для прохладенія немного холодной воды , и снявъ съ огня , оставь въ той же водѣ , покрывъ коспрюлю , дабы она опять позеленѣла . Ежели же не довольно позеленѣетъ , то опять поставь на огонь въ той же водѣ , пока позеленѣетъ , а потомъ опкинь , дай водѣ стечь и проширй сквозь сито , положи прошерпое шѣло въ коспрюлю и поставь на огонь , суши , мѣшая даже какъ она густа будетъ ; а потомъ выложи на блюдо , свари сколько же вѣсомъ , сколько мармелады , сахару лиссе ; положи въ него мармеладу и уширай съ сахаромъ , даже какъ совершенно сопреетъ , и тогда поставь на огонь , безпрестанно же мѣшая лопаткою ; и какъ она спанетъ закипать , вынувъ клади въ банки и закрывай тогда , какъ совѣтъ простынетъ .

Мармелада изъ винограда другимъ образомъ .

Когда прошерешь ягоды сквозь сито , какъ то выше показано , тогда положи ее въ коспрюлю съ шолкимъ же числомъ мѣлкаго сахару , сколько есть мармелады , и вари на жаркомъ огнѣ , даже какъ сварится . Сіе познается , обмоча легонько въ нее палецъ и сложа съ другимъ , и

естьли склеивается , то снявъ съ огня ,
клади въ банки.

Сиропъ изъ недостлагаго винограду.

Наполки въ сшупъ чешыре фунша зеленаго винограда, вынувъ напередъ изъ него сѣмячки, и пропши весь сокъ сквозь сито, а пошомъ сквозь суконку, или бумагу пропускай его нѣсколько разъ, даже какъ сдѣлаешся свѣшелъ. На полбушылки положи пять фуншовъ сахарнаго песку, и свари его на сильномъ огнѣ большимъ перомъ; положи въ сей сахаръ сокъ виноградной и вари на большомъ огнѣ даже какъ сдѣлаешся очень густымъ сиропомъ, и когда въ половину просынешь, тогда вливай въ бушылки и не прежде ихъ зашывай, пока совѣмъ остынешь.

Компотъ изъ квитиновъ.

Положи въ кипяшокъ воды три или чешыре квитина большихъ, вари ихъ даже какъ сдѣлающся мягки къ пальцу; а пошомъ вынувъ, положи въ холодную воду, и когда остынутъ, разрѣжь на чешверо, очисти кожу и вынь сердца; пошомъ положи въ кострюлю съ малымъ количествомъ очищеннаго сахару, дабы они въ ономъ нѣсколько разъ вскипѣли, и горячіе подавай.

Компотъ изъ квишиновъ въ желе.

Возьми чепыре квишина , разрѣжь ихъ на части, вынь сердце и облупи кожу, и положи порядочно въ кострюлю, положи четверть бушлаки воды и полфунта сахара, закрой кострюлю и поставя на легкой огонь, вари даже какъ квишины сварятся; а тогда снявъ, сними всю пѣну, положи квишины на блюдо, одинъ кусокъ возль другого, перевари сахаръ даже какъ онъ сдѣлается сиропомъ, такъ какъ желе чистой и красноватой; положи желе сей на шарелку, пока просынешь и сгустѣешь; тогда поставя шарелку на теплую золу только для того, чтобы желе остѣло, которой сложи на прежде положенные на блюди квишины. Сей желе долженъ быть красноватъ, ибо квишины не обжарены были и варились покрытые.

Очень хорошая Ратафѣя изъ квишиновъ.

Возьми хорошихъ квишиновъ, напри ихъ на шерку и дай имъ въ чашѣ супки полежать; а потомъ выжми ихъ въ чистой ветошкѣ, чтобы весь сокъ вытекъ, и мѣря стаканами, сей сокъ смѣшай съ равной мѣрою Французской водки;

дай сему три раза вскипѣшь, и тогда же разведя сахаръ сыропомъ, смѣшай съ водкою и вылей въ склянку. Сахару же надлежишь положишь по четверти фунта на бушылку всего. Елишьли склянка въ двенадцать бушылокъ, то положи облупя цедру корки съ одного большого лимона, или съ двухъ малыхъ, и палочку въ два золотника корицы; а ежели меньше, то клади сего по размѣру. Сію очень хорошую ратафію не нужно пропускать, но только поставишь ее закупаривъ недѣль на шесть въ бушылѣ; послѣ пошухоньку слей въ склянки.

Консервъ изъ гранатъ.

Вычисти по зерношку большую гранату, которая бы была красна и очень спѣла; положи всѣ ея зерна въ чистую салфенику и выжми сколько можешь больше соку; вари сей сокъ на огнѣ, дабы половина укипѣла. Между тѣмъ имѣй изготовленной фунтъ сахара, свареннаго большимъ перомъ, и когда онъ попростынетъ, то смѣшай съ нимъ гранатовой сокъ и мѣшай хорошенько лопаткою; размѣшавъ же лей въ коробочки бумажныя, и когда застынетъ, вынувъ разрѣжь дощечками и употребляй.

Сыронъ изъ гранатъ.

Возьми довольное число кислыхъ гранатъ, и вынувъ зерна, издави, пославъ въ кострюлю на огонь, чтобы нѣсколько разъ вскипѣло; а потомъ процѣди и выжми сквозь салфетку, и опять вари сокъ даже какъ останется его половина; на четверть бутылки сего соку свари сахару большимъ перле, положи въ него гранатовой сокъ и вари съ сахаромъ, чтобы чешыре раза вскипѣлъ; а послѣ снявъ съ огня и простудя разлей въ бутылки.

Компотъ изъ мушкатнаго винограда.

Взявъ очень спѣлова мушкатнаго винограда, вынь иголкою зернышки, и еспѣли разудишь, то и облупи его; на фунтѣ винограду свари полфунта сахару малымъ перомъ, и положи виноградъ, дай нѣсколько разъ вскипѣть, а потомъ снимай бумажкою пѣну и клади на блюдо.

Ратафія изъ мушкатнаго винограда.

Возьми очень спѣлаго мушкатнаго винограду, издави ягоды и процѣди сокъ сквозь сито, выжимая лопашкою; на двѣ

бушыаки сего сока , которой вылей въ бушыаь , положи двѣ бушыаки Французской водки , фунтъ сахару , нѣсколько золотниковъ корицы , поставь на пять или на шесть дней на солнце , а потомъ пропусти сквозь суконку , или хлопчатую бумагу и разлей въ бушыаки .

Сухіе вареніе померанцовые цвѣты.

Сваря въ сиропѣ померанцовые цвѣты ; оставь ихъ въ сиропѣ до завтра , а потомъ вынь и положи на мѣдную доску , чтобы сиропъ съ нихъ стекъ , и посыпь на нихъ вездѣ мѣлкимъ сахаромъ ; а потомъ засуши въ жаркой печи , положи въ ядики и храни въ сухомъ мѣсѣ ; а суши по мѣрѣ , какъ надобно .]

Сухіе вареніе померанцовые цвѣты.

Возьми оной вареной въ сиропѣ померанцовой цвѣтъ , поставь банку въ горячую воду , чтобы сиропъ разошелся , и вынувъ цвѣты дай сиропу стечь , а потомъ посыпавъ сахаромъ , засуши въ жаркомъ мѣсѣ .

Померанцовые цвѣты въ леденцѣ.

Возьми и очисти полфунта померанцовыхъ цвѣтовъ , и возьми только листки ,

свари фунтъ сахару душымъ, и снявъ съ огня положи померанцовые цвѣты на четверть часа, дабы выпустили изъ себя воду; а пошомъ на огнѣ вари ихъ въ сахарѣ, даже какъ разжидившійся сахаръ какъ суфле сдѣлается. Снявъ съ огня дай ему просыпъ прежде, нежели вольешь въ формы леденешныя; а когда просыпнется, то вливши, поставь на горячее мѣсто, даже какъ сдѣлается леденцомъ. Дабы познать, поснѣлъ ли онъ, возьми четыре маленькія бѣлыя спички по угламъ формы, копорыя бы до дна проходили. Когда будешь думать, что влишые съ сиропомъ цвѣты уже спали леденцомъ, вынь палочки, и ежели на нихъ спанутъ дѣлаются какъ алмазцы, тогда слей сиропъ съ леденца, наклоня на бокъ форму, чшобы часа два спечалъ; а оставшей леденецъ пошомъ выложи на бумагу.

Мармелада изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Возьми фунтъ ошипаныхъ померанцовыхъ цвѣтовъ, положи его въ кипяшокъ и облей двумя или тремя разами кипяшкомъ; прежде нежели ихъ вынешь; положи немного квасцовъ, чшобъ сдѣлать ихъ бѣлѣ. Имѣй тогдажъ приготовленную другую воду, налей ее, и когда она заки-

пишѣ, подави въ нее немного соку лимоннаго, и вынувѣ всей на первые померанцовые цвѣтны, дабы въ оной они два или три раза вскипѣли, даже какѣ сдѣлающіяся мягки къ пальцу, и тогда ихѣ вынувѣ положи въ холодную воду, въ которую подавилѣ лимону; оставѣ ихѣ на полчаса въ сей водѣ, и вынувѣ въ другую положи также съ лимоннымѣ сокомѣ. Возьми два фунта съ половиною сахару и свари его малымѣ душемѣ, и вынувѣ изѣ воды померанцовые цвѣтны, выжавѣ ихѣ въ салфеткѣ, или въ игони, положи въ кастрюлю на огонь легкой, и понемногу разѣ восемь или десять лей сырѣ, дабы ихѣ хорошенько разеши; и должно примѣчашѣ, чтобѣ жарѣ шолѣ менѣе былѣ, чтобѣи пише они сшали закипанѣ, но шолѣко бы прѣли, и пошомѣ положи въ банки. Когда простынешѣ, посыпѣ немного сахару мѣлакаго сверху и обыкновеннымѣ образомѣ покрѣй.

Жидкіе макароны изѣ померанцовыхѣ цвѣтновѣ.

Обвари полфунта сладкаго миндаля, вычисти, исполки очень мѣлко и смочи во время шолченья, кладя понемногу бѣлка лишнаго, дабы миндаль не обмасля-

нился. Потомъ положи его въ чашу съ полуфунтомъ мѣлкаго сахару, которой взбей съ миндалемъ, чтобы хорошенько вмѣстѣ смѣшался; прибавь пуда чепыре бѣлка яишныхъ бишыхъ пѣною, которые также взбей съ миндалемъ и съ сахаромъ, и сдѣлай изъ него макароны величиною въ маленькой гречкой орѣхъ, и положи на бумагу; въ каждомъ изъ нихъ сдѣлай дыру, чтобы не были тяжелы, испеки ихъ въ вольной печи, и когда они спекутся, глазируй ихъ бѣлѣе мѣлкимъ сахаромъ съ померанцовою водою; положи немного яишнаго бѣлка, и на малое время опять поставь въ печь, чтобы гласъ засохъ.

Абрикосы варенье сухіе.

Возьми въ половину поспѣлыхъ абрикосовъ, облупи ихъ чисто, вынь косточку, кидай ихъ въ холодную воду и вари въ сахарѣ, какъ обыкновенно. Когда они совсемъ поспѣютъ и простудятся въ сахарѣ, положи ихъ на рѣшето, чтобы сиропъ съ нихъ спекъ, и положи на мѣдную доску, посыпая на нихъ сквозь сито мѣлкимъ сахаромъ и поставь въ печь сушить. Когда верхъ засохнетъ, положи ихъ сухою спороною на сито, и такимъ же образомъ напудри сахаромъ другую спорону и опять

пославъ въ печь , даже какъ гораздо и равно засохнушѣ. По семъ простудя клади въ ящики, перекладывая бѣлою бумагою, и содержи въ сухомъ мѣсѣ. Если же случится имъ опсырѣть , то перемѣни бумагу ; а лучше возьми вареныхъ абрикосовъ въ сиропѣ , которые высуши такимъ образомъ , когда будешь нужда.

Спѣлые абрикосы вареные въ сахарѣ.

Возьми не очень спѣлые абрикосы, облупи ихъ и разними на двое , вынь косточки , взвѣсь сколько будетъ вѣсомъ абрикосовъ , положи столько же сахару въ пазикъ и свари его большимъ перомъ ; положи въ него абрикосы и дай столько разъ вскипѣть , чтобы они выпустили изъ себя воду ; сними ихъ съ огня и давъ постоять два часа, пославъ опять на огонь ихъ варишь , даже какъ перестанушъ пѣниться ; тогда снявъ дай имъ стоять сушки въ сиропѣ , а потомъ прорѣзною ложкою бережно выбери , кладя на сито , чтобы дать сиропу стечь ; сиропъ же взявъ пославъ на огонь варишь , даже какъ онъ сдѣлается перле ; потомъ положи абрикосы въ чашу и, сверхъ наливъ сиропу , пославъ въ жаркую печь на сушки ;

послѣ чего . просшудя раскладывай въ банки.

Компотъ изъ абрикосовъ.

Облупи бережно восемь или десять абрикосовъ почти спѣлыхъ , разрѣжь ихъ на двое , дабы гынушъ косточки, и косточки сѣи разбивъ вынь ядра и съ абрикосами , положи въ кастрюлю съ маленькимъ количесствомъ воды и четвертью фунта сахару , дай имъ кипѣть , даже какъ сварятся ; а во время варенія сего снимай пѣну. Когда же сварятся , то сними и доспальную малую пѣну , полагая кусочки бѣлой бумаги , въ конюры бы она вошла ; по семъ клади ложкою по одному въ компотовое блюдо и на всякой кусокъ абрикоса половину ядрышка ; и естли сыроу не довольно густу , то дай еще ему два или три раза вскипѣть и пропусти сквозъ сито вылей на абрикосы.

Ангеликъ компотомъ.

Изрѣжь кусками стебли ангелика, сними верхнюю кожу и вари ихъ въ водѣ , даже какъ сдѣлаются мягки ; потомъ сними съ огня и оставь въ той же водѣ , даже какъ опять позеленѣютъ ; потомъ положи на нѣсколько времени въ холодную

воду и вынувъ дай водѣ спечь. Очисти при четверти сахару на фунѣ ангелика, положи его въ сахарѣ и дай разѣ двенадцать вскипѣшь; оставь еще на нѣсколько часовъ въ сахарѣ, а потомъ еще вари даже какъ сиропъ приличнымъ образомъ для компота сгущеннаго, и клади въ компотное блюдо для употребленія.

Еслилижъ хочешь сдѣлать компотъ изъ ангелика въ то время, когда его свѣжаго нѣтъ, то возьми изъ того, коимъ сваренъ въ сиропѣ; положи въ копрюлю съ его сиропомъ и немного водою повари, чтобъ жиже сиропъ сталъ; положи вареные стебли на блюдо компотное, и давъ еще немного разѣ сиропу покипѣшь, снимая пѣну, вылей на стебли.

Ангеликѣ сухимъ.

Свари ангеликѣ такимъ же образомъ, какъ варишь его въ сиропѣ, и сваря совсемъ оставь въ сиропѣ на сушки, а тогда вынь, дай сиропу спечь, посыпь стебли мѣлкимъ сахаромъ и высуши въ печи на мѣдныхъ доскахъ; а когда высохнетъ, то храни въ ящикахъ въ бѣлой бумагѣ.

Компотъ изъ зеленыхъ абрикосовъ.

Возьми зеленыхъ небольшихъ абрикосовъ, очисти съ нихъ мохъ солью или щелокомъ; а можешь и кожу съ нихъ очистишь, ежели хочешь; и шакъ изгочишь какимъ образомъ хочешь, положи ихъ въ холодную воду, и давъ имъ немного полежать въ оной, вынь и положи въ кипятокъ, въ коемъ вари даже, какъ сдѣлаются мягки къ пальцу, и тогда снявъ ихъ съ огня покрой крышкою, чинобы вода съ нихъ сшекла; положи въ вычищенной сахаръ, котораго положи столько, чинобы на два фунта сахару было фунтъ абрикосовъ, и дай имъ въ немъ пашь или шесць разъ вскипѣть крѣпко; по семъ сними съ огня, оставь ихъ въ ономъ сахарѣ на три часа напишашься сахаромъ; а потомъ поставь на огонь и дай имъ еще три или чешыре раза вскипѣть, и снявъ когда проспынутъ, положи на блюдо и подавай. Тѣ же, которые дѣлають шакіе компоты на нѣсколько разъ, должны сдѣлать сыропъ покрѣпче и всякой разъ, прежде нежели подавашь, ему дашь вскипѣть.

Мармелада изъ зеленыхъ абрикосовъ.

Сними съ мѣлкихъ зеленыхъ абрикосовъ мохъ солью, положи ихъ въ холод-

ную воду ; а между шѣмъ взвари воду , чѣмъ кипѣла , и вынавъ абрикосы изъ холодной воды , кинь въ оной кипятокъ и дай имъ вариться , даже какъ довольно будишь уварены ; тогда вынь , издави и протри ложкою сквозь сито ; попомъ пшени или мармеладу сѣю взвѣся , положи въ кастрюлю , дабы сѣе на огонь засушить , безпрестанно мѣшая лопаткою , даже какъ станеть прищавать къ кастрюлѣ ; тогда сними съ огня , возьми сколько же сахару вѣсомъ , сколько еси мармелады , свари его , чѣмъ былъ ломкимъ , и положи въ него мармеладу , которую держи на весьма легкомъ огнѣ , такъ чѣмбы она не закипѣла ; безпрестанно мѣшай даже какъ совершенно сахаръ съ абрикосовою мармеладю соединится , и тогда просудивъ клади въ горшки .

Крыжовникъ засушенный.

Сваривъ крыжовникъ въ сахарѣ , вынь его изъ сиропа и положи по ягодкѣ на мѣдную доску , посыпь на него мѣлкимъ сахаромъ и засуши въ печи ; сиропъ же можеть употребляться къ другимъ надобностямъ .

Крыжовникъ въ сиропѣ.

Разрѣзывая ножикомъ , или распарывая иголкою крыжевниковыя ягоды , вычи-

спи сѣмячки, потомъ положи его въ весь-
ма чистую горячую воду и поставь ее на
умѣренномъ огнѣ, даже какъ ягоды на
верхъ всплывушъ; а иногда снявъ оставь
въ той же водѣ, которую выпуди, дабы
не очень ягоды побѣлали. Въ той же водѣ
ихъ должно и опять позеленить: чего
ради положи въ сію воду и въ ягоды не-
много соли и уксусу ренскаго, то онѣ
скорѣе и чище зеленѣюшъ; по семъ оп-
кинь ягоды въ холодную воду, дабы осп-
роша изъ нихъ вышла; иногда очисти са-
хару два фунта, положи въ него крыжов-
никъ, и дай, чтобы онъ слабо закипѣлъ
въ сахарѣ, въ которомъ и оставь его сушки
лежать; а тогда слей весь сиропъ, вари
его даже какъ будетъ шаковъ, какъ пред-
писано; положи пошхоньку опять въ него
крыжовникъ и дай ему шумъ 4 или 5
разъ векипѣшь, пошхоньку мѣшая его, и
по семъ проспудя, клади въ банки. По сей
мѣрѣ можно умножая, сколько хочешь,
такимъ образомъ крыжовникъ варишь.

Компотъ изъ крыжовнику.

Надлежитъ вычисшить и сварить
крыжовникъ такъ, какъ предписано о сва-
реніи его въ сиропъ, съ такою разностию,

Часть III.

Г

что должно его меньше варить и меньше в него сахару класъ , нежели въ шошъ. Если же хочешь сдѣлать компотъ тогда, когда нѣтъ плодовъ свѣжихъ , то возьми варенаго въ сиропѣ , поставь его на огонь сполько, сколько нужно, и прибавивъ нѣсколько воды, дай ему разв вскипѣть и выкладывай на блюдо.

Компотъ изъ зеленыхъ абрикосовъ.

Возьми зеленые вареные въ сиропѣ абрикосы, положи ихъ въ кастрюлю съ сиропомъ, прибавя немного воды, и дай имъ два раза вскипѣть; потомъ вынувъ, положи на блюдо и давь еще два раза вскипѣть сиропу, вылей его на абрикосы. Если же не имѣешь вареныхъ абрикосовъ въ сиропѣ, то возьми вареные сухіе, положи ихъ въ кастрюлю съ кускомъ сахару и съ водою, дай имъ два или три раза вскипѣть; снявъ съ огня, сними пѣну и шпателькой ложкою вынь абрикосы, положи на блюдо; сиропъ же еще нѣсколько вари, пока онъ довольно густъ будешь, и тогда выливъ на абрикосы, подавай.

Зеленые абрикосы другимъ образомъ.

Возьми зеленыхъ абрикосовъ уже сдѣланныхъ, какъ выше сказано, въ водкѣ,

высуши ихъ въ жаркомъ мѣстѣ , воспни въ каждой спичку , чтобы обмокашь въ сахаръ , расплавленной для карамелей , и по мѣрѣ какъ ихъ обмакиваешь , клади на лутинки , дабы сахаръ карамель могъ застыть на воздухъ , и потомъ подложи прорѣзную бумагу , положи на блюдо и подавай.

Зеленой миндалъ.

Возьми зеленый миндалъ , сдѣланный въ водкѣ , изсуши его въ жаркомъ мѣстѣ , а потомъ каждую миндалилку взявъ на вилку , обмочи въ сахаръ сваренной ломкимъ , копорой былъ бы горячий , но чтобы не вскипѣлъ ; а потомъ валяй въ разноцвѣтныхъ мѣлкихъ сдѣланныхъ пескомъ дражахъ , даже какъ вокругъ всего облипнешь , и клади , чтобы высохъ , на бумагу.

*Цитроны , баргамоты и цедраты
варенные.*

Взявъ цитроны , вырѣжь у шебелька круглую дыру и клади ихъ въ воду , и положи ихъ довольно число , вари и почае поглядывай , прикалывая ихъ большою иглою ; и когда они легко будутъ выходить , то это знакъ , что они довольно

обланжированы, и тогда выпувъ, положи въ холодную воду, и вынимая ошшуда, выбери изъ нихъ шѣло (для сего обыкновенно дѣлаются такія нарочныя ложки; а когда такой нѣтъ, то можно сіе и кофейною ложкою дѣлать); и когда вынешь все шѣло, то ошкинувъ на сито, дай всей водѣ стечь. Потомъ возьми сахару, не опредѣляя количества, ибо по количеству фруктовъ оно перемѣняется, но съ начала довольно положивъ для всякаго цитрона; очисти его, положи въ него цитроны и дай имъ пять или шесть разъ вскипѣть, сними ихъ съ огня и положи совѣмъ въ глиняную чашу до заутраго; а тогда также вари, прибавляя сахару, и также выложи въ чашку на субли и въ претей разъ ошкни ихъ на сито, чшобы сыропъ спекъ; а между шѣмъ сей сыропъ вари, чшобы онъ три или чешыре раза вскипѣлъ; всѣ оныя цитроны положи въ чашку, вылей горячій сыропъ на цитроны и оставь ихъ на двое сутокъ. Послѣ сего времени опять также сливъ сыропъ, перевари его съ прибавкою сахару; опять положи цитроны въ чашку и наливъ горячимъ сыропомъ, дай стоять трое сутокъ. Въ пятой разъ по прошествіи сего времени,

также сливъ сыропъ, прибавь въ него сахару, такъ чшобы довольно было, дабы оной покрывалъ лимоны; перевари его, чшобы онъ былъ большимъ перомъ, положи цитроны въ банку и налей симъ сыропомъ.

Сии цитроны можно употреблять въ сыропъ и подавать на столъ.

Варить зеленые цитроны.

Варить маленькіе цитроны изъ шѣхъ, которые еще очень зелены: надрѣжь ихъ немного съ боку, дабы могъ войти шуда сахаръ; положи ихъ въ теплую воду и поставь на огонь, и какъ они чуть чуть станушъ закипать, прибавляй холодной воды по рюмкѣ, чшобы не закипѣли, и такъ продолжай даже какъ цитроны всплывушъ. Послѣ чего снявъ цитроны съ огня, покрой кострюлю, дабы цитроны опять позеленѣли; по семъ перемѣни воду и поспавъ кострюлю на огонь, вари даже какъ они сдѣлаются мягки, или проколовъ булавкою, когда она въ нихъ держась не будетъ, то вынувъ положи ихъ въ холодную воду, а попомъ откинь на рѣшето, чшобы вода стекла, а послѣ положи въ са-

харѣ вычищенной и вари такъ, какъ выше предъ симъ упомянуто.

Бжлой консервѣ изъ цитроновъ.

Возьми лучшаго Кенарскаго сахару , очисти его около полушора фунта, свари его малымъ перомъ, сними сахаръ съ огня, выдави сокъ изъ одного цитрона , вынь изъ соку сѣмячки , мѣшай сахаръ ложкою и клади при или чешыре раза лимонной сокъ, онъ чего сахаръ не бѣлѣетъ, и продолжай мѣшати ложкою , обширая оное онъ краевъ , онъ чего сахаръ сдѣлаешся бѣлѣ какъ молоко. Тогда возьми на ложку и посмотри , равна ли чашница, и тогда положи его въ уготовленную форму ; а когда застынетъ , изрѣжь кусочками для употребленія.

Консервѣ изъ цитроновъ и апельсиновъ.

Напри лимоннаго цедра на фунтъ сахару , положи въ маленькую коспрюльку съ носкомъ и вари, не снимая пѣну, сахаръ маленькимъ перомъ; снявъ же съ огня, дай въ половину устыть ; а потомъ помѣшай ложкою , обскабливая полегоньку онъ боковъ коспрюльки ; и когда зачнетъ сахаръ устывать , влей сахаръ въ бумажную

изготовленную форму, и когда просынетъ, изрѣжь кусочками для употребленія. Консервы изъ сладкихъ померанцовъ дѣлаются такимъ же образомъ.

Мармелада изъ цитрону.

Возьми такое количество цитроновъ, сколько заблагоразсудишь; опрѣжь жесткое ошъ стебля и шишечку сверху, разрѣжь ихъ каждую на четыре части и выдави немного соку на тарелку; а потомъ положи цитроны въ кипятокъ воды и вари до шѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягки, тогда вынимая, клади въ холодную воду. Посемъ когда совсѣмъ остынутъ, откинь на сито и дай стечь водѣ, нѣсколько ихъ придавливая. Положи потомъ цитроны въ огонь, исполки, чтобъ сдѣлались самымъ мягкимъ пестомъ и протри ихъ сквозь сито ложкою, чтобъ сколько можно было имѣть мармелады. На полфунта сей мармелады свари фунтъ сахару малымъ перомъ, положи въ него мармеладу и мѣшай, чтобы очень хорошо смѣшалось; а потомъ поставя на огонь, дай семь или восемь разъ вскипѣть, и какъ въ половину устынетъ, клади въ банки.

Нѣкоторые срѣзываютъ тонко цедрѣ прежде сего варенья для употребленія , какъ выше сказано.

Марципановъ цитронные.

Обвари фунтѣ сладкаго миндаля и положи въ иготь съ осьмухою вареныхъ цитроновыхъ корокѣ , поливая по немногу бѣлковѣ яишныхъ , дабы не обмаслилось. Какъ мѣлко исполченеся, то положи полфунта сахару и свари все большимъ перомъ, и поставя на огонь , мѣшай лопаткою до тѣхъ порѣ , какъ тѣсто переснаенѣ приставать къ рукамъ : тогда вынь изъ кофрѣюльки и положи на сѣмѣ и подсыпавъ сахару подѣ низѣ и насыпавъ сверху , окашай въ толщину въ полпальца или меньше , смощря по числу марципановѣ , сколько хочешь сдѣлать; послѣ всего разрѣжь сѣ тѣсто фигуркою , а величиною какъ хочешь , или вышеобъявленнымъ образомъ пеки въ вольномъ жару. А когда испекушеся , сдѣлай гласѣ изъ цитроннаго соку , прибавя немного бѣлка яишнаго и мѣлко просѣянаго сахару ; покрой симъ верхъ марципановѣ , поставя на короткое время опять въ печь , суши сей гласѣ. Нѣкоторые варенаго лимона не употребляютъ , а

вмѣсто его кладутъ свѣжую цитронную корку, шерстную или рубленую.

Сыропъ изъ цитроновъ.

На фунтѣ сахару свареннаго лисе положи соку изъ цѣлаго лимона, и вари, чтобы сѣаль сыропомъ, а потомъ снявъ съ огня, просуди и употребляй. Сей сыропъ дѣлается тогда, когда нужда его употреблять.

Бисквиты изъ сладкихъ помѣранцовъ.

Возьми двѣ ложки мармелады изъ сладкихъ помѣранцовъ, напри на шерку не много лименовъ и положи въ чашку съ полуфунтомъ мѣлкаго сахару и шестью желтками яичными, и бей лопаткою, даже какъ сахаръ довольно соединится съ мармеладой и яйцами: тогда взбей вѣничкомъ восемь бѣлковъ яичныхъ, и когда они довольно вспѣются, смѣшай съ сахаромъ, ошѣвъ осьмнадцать золотниковъ крупичатой просѣянной муки, и смѣшавъ гораздо все сѣе, дѣлай бисквиты въ формахъ бумажныхъ, и ставъ въ печь для печенія. Когда же они испекутся, то снявъ бумагу, гласируй припомъ пригошовленнымъ гласомъ, сдѣаннымъ съ немногимъ количествомъ помѣран-

цовой воды, однимъ бѣлкомъ яишнымъ, прожженнымъ сахаромъ, которой до тѣхъ поръ должно взбивать, какъ побѣлѣетъ; симъ покрой всю наружность бисквишовъ и поставь въ печь засушить.

Апельсины вареные.

Возьми хорошихъ апельсиновъ Прованскихъ, или Португальскихъ, положи ихъ на полчаса въ воду, дабы смягчить корку; потомъ очень тонко облупи, и облупя клади апельсины въ воду, и послѣ вари точно такъ, какъ лимоны. Нѣкоторыеже ихъ облупливаютъ, не клавши въ воду.

Апельсины съ водкой.

Выбери лучшихъ Португальскихъ апельсиновъ, положи ихъ на полчаса въ холодную воду, дабы легче было ихъ тонко облупить; и такъ снявъ одну тонкую поверхность корки, сдѣлай дырочку опѣ стебелька и клади въ воду, а потомъ не вынимая изъ нихъ тѣла, повари въ кипятокъ даже до того, какъ сдѣлаются такъ мягки, что вошкнувъ булавку, она свободно будетъ входить; тогда вынь и положи въ холодную воду, и просудя

во оной, опкинь на рѣшето, чтобы вода стекла. Потомъ возьми изготовленнаго и прежде очищеннаго сахару сиропомъ сколько, чтобы онъ покрылъ апельсины, и положи ихъ съ симъ сиропомъ въ кострюлю, дай имъ три или четыре раза вскипѣть бѣлымъ ключемъ; тогда снявъ пѣну, положи въ чашку съ сиропомъ и оставя шумѣ на сушки; посемъ слей сиропъ въ кострюлю, дай ему семь или восемь разъ вскипѣть и опять вылей на апельсины на сушки; потомъ положи апельсины съ сиропомъ въ кострюлю, дай имъ разъ двенадцать вскипѣть. Снимая съ огня, снимай пѣну, и когда они просыхнушъ въ сиропѣ, тогда вынимай и клади въ широкія банки, и положи въ кострюлю по равному количеству сиропа и Французской водки, немного разогрѣй на огнѣ, только чтобы сахаръ съ водкою соединился, и проспудя, вылей въ банку на апельсины, которую крѣпко закупори. Сиропъ вылей въ кострюлю, дай ему два раза вскипѣть и опять вылей на рѣзанную корку, въ которомъ еще дай ей полежать цѣлую ночь. Въ третій разъ выложи все сіе въ кострюлю, дай два или три раза вскипѣть, сливъ сиропъ, также на рѣшето, и опкинувъ

зесны , чшобы досщальной спекъ, положи сушишь въ печь.

Такимъ образомъ дѣлають и изб ципионовъ , сладкихъ померанцовъ и баргамоновъ: спекшій же сахаръ можно употребляють для дѣланія компоновъ. Если же его много, то можно изъ него дѣлать ликеръ, положи въ него водки такую часть, чшобъ, на примѣръ, сиропу было при стаканѣ, а водки положишь чешыре стакана; чуть чуть разогрѣшь , чшобы сиропъ съ водкою соединился, и послѣ сквозь сукно пропустишь.

Марципанъ любовными узлами.

Возьми полфунша сладкаго обвареннаго чистаго миндаля , положи его на субли въ холодную воду , и вынувъ дай водѣ спечь , и обсыря положи въ игонь и истолки съ померанцовою водою ; положи на миндаль полфунша сахару , варенаго большимъ перомъ , поставь на огонь, мѣшай и вари, даже какъ не спаненіѣ тѣсто приспаванъ къ рукамъ. Тогда положи на листъ бумаги , немного посыпь мѣлкимъ сахаромъ, раскатай тѣсто , толщиною въ рублевикъ, и рѣжь равно длинными кусоч-

ками , изъ которыхъ дѣлай на подобіе узловъ; а потомъ обмочи въ сахаръ, разведенной на бѣлкахъ яичныхъ , посыпь съ верху мѣлкимъ сахаромъ и клади на листъ бумаги, которой положи на мѣдной листъ и пеки въ очень вольной печи.

Марципаны Зефирные.

Свари фунтъ сахару большимъ перомъ, положи въ него фунтъ сладкаго обвареннаго , очищеннаго и исполченнаго мѣлко миндаля, на самомъ легкомъ огнѣ; спирай же лопаткою, даже какъ тѣсто спавенъ опешаванъ отъ кострюли; послѣ сего дай просыпать, положи сѣ тѣсто въ игонъ и шолки его, прибавляя шолкши по немногу мѣлкаго сахару, шершой лимонной корки и при бѣлка яичныхъ, и продолжай шолочь шакимъ образомъ четверть часа. Тогда сдѣлай марципаны шаккой фигуры, какой хочешь, и клади на листъ бѣлой бумаги и испеки въ очень горячемъ жару.

Марципаны маскированные.

Обвари полфунта сладкаго миндаля и очисти , исполки очень мѣлко , поливая померанцовою водою; а потомъ положи сѣ въ полфунта сахару , сваренаго большимъ

перомъ и поставь въ кострюлѣ на легкой огонь, мѣшай лопашкою, даже какъ шесто станешъ онъ кострюлю ошешавать и не будешъ приставать къ пальцамъ. Тогда посыпашъ мѣлкимъ сахаромъ листъ бумаги, положи на него шесто и раскашай его скалкою, изрѣжь какими фигурами хочешь; положи марципаны на листъ бумаги, и положи на сполъ, покрой крышкою закройной, и на нее положи уголья, дабы марципаны съ одной спороны испеклись; а какъ запекутся, тогда снѣвъ съ бумаги, перевероти не на запеченную спороу. Разведши одинъ лишной бѣлокъ съ мѣлкимъ сахаромъ, покрой ихъ сколько можно больше; положи опять на бумагу выпеченною спороною и покрывъ пою же крышкою, испеки и другую спороу симъ гласомъ.

Марципаны жидкіе.

Сдѣлай такое шесто, какъ для марципановъ любовными узлами, и когда оно высушился, положи его на листъ бѣлой бумаги съ мѣлкимъ сахаромъ; раскашай толщиною въ полшинникъ, рѣжь маленькіе кружки, угнѣши пальцомъ каждыя по срединѣ, дабы можно было количествомъ съ

горошинку положишь какой нибудь мармелады или крему, и края поши немного желткомъ яишнымъ, дабы по два кружка склеились вмѣстѣ и сдѣлашь на подобіе плоской пуговицы; покрывши мармелады, пеки въ самой вольной печи. Когда они позарумянятся, шо вынь изъ печи и глазируй бѣлымъ гласомъ; а по семъ опяшь поставь въ печь, чшобъ гласъ высохъ.

Г Л А В А II.

Дѣлать разные соки, или по-видла, и лѣтчіе напитки.

Какъ дѣлать сокъ изъ всякихъ ягодъ.

Взявъ зеленаго винограду, поставишь въ теплую печь на ночь, и какъ ошмякнешь, шо прибавишь шуда воды, для того чшобъ не пригорѣлъ; варишь долго, безпрестанно мѣшая до шѣхъ поръ, какъ будешъ гораздо красно; смотришь, чшобъ не прижечь, и чшобъ не было ни жидко, ни густо, а шочно такъ, какъ обыкновенно варятся ягодники; и особенно на-блюдашь, чшобъ въ меду уваришь, ибо

когда не доваришь , то будетъ жидко и не сядетъ ; а когда приваришь , то будетъ клейко и твердо ; а сваривши , процѣдишь и вливать въ судно.

Какъ дѣлать малиновой сокъ.

Набравъ ягодъ , положишь въ муравленой горшокъ и съ полсакана влишь воды , и потомъ дашь сиюяшь въ печи часа три ; а вынувши изъ печи слишь легонько , и положишь , смотря по соку , пшую долю сахару и дашь раза два вскипѣнь , и просудя разлишь по бутылкамъ.

Какъ дѣлать вишневой сокъ.

Набравъ вишенъ , положишь въ горшокъ , влишь шуда маленькой сшаканъ воды , и обмазавъ посшавишь въ печь , дашь сиюяшь сунки двое и потомъ слишь легонько , положишь шуда по препорціи сахару и варишь , покудова маленькая пѣночка будетъ ; потомъ просудя , слишь въ бутылки.

Какъ дѣлать лимонной сокъ.

Взять лимоновъ , очистишь съ нихъ хорошенько кожу , давишь сквозь самое

чистое полотенце, и потомъ еще перепуспитъ чрезъ самое чистое полотенно, и разлить по бутылкамъ.

Какъ дѣлать терной сокъ.

Взявъ сладкихъ яблокъ двѣ доли, а трешью долю кислыхъ, и очистивъ ихъ, нарѣзашъ мѣленько и бить; потомъ, какъ собьешь, то смотря по соку, положишь дубовой золы и дашь стоять съ оной залю сушки; потомъ взять и варить, чѣмъ сѣла зола; потомъ еще дасть стоять сушки, и еще варить до шѣхъ поръ, какъ будетъ маленькая пѣночка, и тогда уже дасть отстояться, и слишь легонько въ бутылки.

*Какъ варить смородиной сокъ,
или ягодникъ.*

Возьми свѣжихъ ягодъ смородины, сколько похочешь, ошпили ихъ съ вѣтокъ долой, и передавая ягоды прожми сокъ сквозь плашокъ, дай ему перестоять ночь на погребѣ, то гуща отсядетъ на дно; сцѣди чистое сквозь плашокъ же особливо, и возьми на каждой фунтъ соку полфунта бѣлаго чистаго сахару, дай ему въ сокъ разойтися и вари его въ мѣд-

номъ пазу на вольномъ жару на угольяхъ, непрестанно помѣшивая, до шѣхъ поръ, пока густѣ будетъ такъ какъ пашока, или станетъ садиться, то есть, когда капельку шого соку на холодную оловянную тарелку капнешь, то она не расплывется, а такъ и застынетъ. Когда сокъ во время варенья пѣнился, то должно нечисшую пѣну собирать рѣшетчатою ложкою. Такимъ образомъ можно и изъ прочихъ ягодъ варить сокъ.

Какъ дѣлать густой квинной мармеладъ.

Возьми спѣлыхъ хорошихъ квишиновъ, вари ихъ въ водѣ пока мягки будутъ, слупи съ нихъ кожу и оскреби мягкое шѣло до самой твердой середины, положи онаго шѣла полтора фунта въ шолкоежъ число въсомъ густо развареннаго сахару, вари еще по шѣхъ поръ, какъ станетъ ошъ краевъ отспаивать, шолько берегись, чтобъ не пригорѣло. Пошомъ обоніри съ одного или двухъ лимоновъ желшую корку шеркою, и ее шуда же положи; послѣ облецаивай шѣмъ внутри чайныя чашки, и въ вольномъ духу суши.

*Какъ глассировать всякія воды и
плоды.*

Возьми деревянную чашу и мѣдной сосудъ, величиною сколько самъ пожелаешь; положи плоды въ воду, какую хочешь глассировать, въ верху пошире нежели въ низу, дабы могъ выплыви глассъ съ мѣдною крышкою; попомъ наполни мѣдной сосудъ вышесказанными водами, или можно и плодами съ обыкновенною водою, чтобы ихъ заморозить, и положи на дно деревянной чашки немного соломы и слой снѣгу, съ четвертью фунта соли въ порошокъ истершой, еще попомъ слой снѣгу, а сверху опять соли, и поставишь мѣдной сосудъ по срединѣ на довольное расстояние отъ деревянной чаши, дабы было довольно мѣста, чтобы положить шуда снѣгу и соли, какъ прежде, и продолжашь такимъ образомъ до тѣхъ поръ, чтобы оный сосудъ покрыть гораздо сверху, и оставишь его въ свѣжемъ мѣстѣ на чепыре или пять часовъ въ такомъ положеніи, отъ чего вода и заглассируется: а какъ она стоять будетъ между мѣднымъ сосудомъ, то надобно нагрѣть хорошенько пряпку, и тереть оною мѣдной сосудъ кругомъ, отъ чего глассъ отстанетъ.

Наливать щавель.

Набравъ щавель , накласть полную бушвль и гнать простымъ виномъ до шѣхъ поръ , пока поспѣють такія ягоды , копоры пожелаешь наливать ; тогда влишь нѣкопорую часть Французской водки , процѣдишь щавель , и процѣженное наливъ на шѣ ягоды , какія приготоновишь , дашь спояшь какъ обыкновенно водка настаивается .

Какъ готовить и варить кофе по Турецки.

Должно положить кофе на сковородку , копорая должна быть вышиною въ палецъ , а много въ два , и поставишь ее въ печь довольно горячую , выметши изъ оной огонь и золу , мѣшать его безпрестанно деревянною ложкою ; когда зерны на низу находящіяся начнутъ чернѣть и подсохнутъ по надлежащему , то дашь простыть и исполочъ въ желѣзной иготи , а послѣ просѣять сквозь сито ; а чѣтобъ узнать , хорошо ли онъ высохъ , то взявши одно зернушко въ пальцы , смотрѣть надобно , легко ли оно крошится въ рукахъ , и можешь ли скоро исполчено быть въ порошокъ , и тогда уже оной кофе варить и употреблять .

*Какъ готовить хорошій напитокъ
изъ кофе.*

Возьми ключевой воды , или рѣчной , дай ей разв вскипѣть , потомъ на двѣ бушылки возьми пяшь унцій мѣлкаго кофе , и размѣшавши его въ оной водѣ хорошенько , повари его пяшь или шеснь минутъ , только чтобъ онъ не ушелъ , и тогда должно пить бушылаку въ пяшь или шеснь прѣмовъ , очень горячимъ , положи немного сахара : принимая его можно съ хлѣбомъ.

Сей кофе родится въ Аравіи , и Турки пьютъ его каждой часъ и во время обѣда ; свойство его сухое и холодное. Сей напитокъ можно беречь три дни , ежели хорошенько закроешь потъ сосудъ , гдѣ онъ будетъ находиться , но лучше варить его для двухъ или трехъ прѣмовъ , потомъ беречь его въ бушылкѣ хорошенько закупоривши.

Напитокъ сей гораздо бываетъ полезнѣе для тѣхъ , которые употребляютъ его вмѣсто лекарства только по ушрамъ для того , что желудокъ будучи еще нусъ скорѣе очищается , хотя Восточные жиители принимаютъ его во время обѣда ,

по вечерамъ и безпрестанно. Многократными опытами ужь изслѣдовано, что онъ очень полезенъ отъ мигрены.

Какъ дѣлать напитокъ изъ яблокъ.

Всыпать въ бочку свѣжихъ яблокъ, налить прошемымъ виномъ, и какъ постоишь полгода, то сцѣдя жижу съ яблокъ, влишь въ кошелъ и подсластишь, какъ надобно сладко; потомъ варишь и дашь раза три вскипеть, и варишь какъ можно бережно, чтобъ вино не вспыхнуло; послѣ дашь въ кошелъ на погребѣ устояться, и какъ осядетъ медъ на дно, то слишь его и на шестъ ведеръ вина прошепато влишь полтора ведра воды, и чѣмъ глянецъ больше будешь, то тѣмъ лучше; и какъ онъ весь сойдесть съ яблокъ, то надлежишь налить чистою водою и дашь настояться, и изъ шой воды гнашь водку, которая будешь яблочная. Такимъ же точно образомъ можно дѣлать водку и изъ вишенъ.

Какъ дѣлать дешевой и очень хорошей лимонады.

Напри лимонной корки, по произволенію, сколько заблагоразсудишь, въ воду

съ сахаромъ распущенную , въ которую прибавъ также нѣсколько капель сѣрной эссенціи , съ нѣсколькими ломпиками лимона , изъ чего и выдеиъ очень хорошій и прохладительный лимонадъ. Надобно полагать фунтъ сахару на бутылку воды, или немного меньше.

Какъ дѣлать лѣтомъ мороженое.

Возьми глиняной кувшинъ въ шесть пинтовъ , положи туда двѣ унціи очищенной селистры и полунціи Флорентской иры , налей полный кувшинъ кипятокъ и закупори его хорошенько , немедленно опусти въ колодезь и оставь тамъ на два или три часа , вынувшижь его опшуда разбей , то и выдеиъ изъ него очень крѣпкое и обыкновенное мороженое.

Дѣлать наилучшій гипокрасъ.

Возьми водки пять унцій, корицы двѣ унціи , перцу двѣ унціи , инбирю двѣ унціи , гвоздики двѣ унціи , райскаго сѣмянни двѣ же унціи , три грана амбры , два грана выхухоли ; все сѣе передвоивай 24 часа въ кубикъ , поставивши его на горячіе уголья и закупоривши хорошенько; а когда

похочешь сдѣлать изъ него гипокрасъ, по-
возьми фунтъ сахару и при бушылки ви-
на, въ которомъ разведши сахаръ, влей
туда при или чешыре капли сей Эссенціи,
отъ чего сдѣлается наипрекраснѣйшій
гипокрасъ.

Или другимъ образомъ.

Возьми корицы крупно исполченной
двѣ унціи, мушкатнаго цвѣту одну ун-
цію, инбирю унцію, амбры десять гранъ,
выхухоли шесть гранъ, что все порознь
изполкши въ порошокъ и смѣшавши,
положи въ кубикъ съ чешыря унціями вин-
наго спирту, а потомъ поступиай точно
такъ, какъ выше было сказано.

Нектаръ.

Возьми при большіе цыфрона, об-
лупи съ нихъ кожу и изрѣжь ихъ
тонкими ломшиками, положи въ бан-
ку съ чешыря яблоками ранешами, облуп-
ленными и изрѣзанными въ кусочки,
ложкою померанцовой воды, малымъ количе-
ствомъ корицы, Бушылкою бургонскова ви-
на и фунтомъ сахару, дай закупоривши
сушки настояться, а потомъ пропусти
и разливай въ бушылки.

Россолки.

Для сдѣланія трехъ бутылокъ россолей , влей полшоры бушылки теплой воды, двѣ бушылки Французской водки, три фунта очищеннаго и свареннаго сахара , два листочка мушкатнаго цвѣшу , палочку изломанную корицы , горсть кишнецу , три щепотки анису, цытронъ изрѣзанной кусочками и съ коркою, настаивай сіе три или чепыре дни, а потомъ пропусти сквозь суконку, разлей въ бушылки.

Ангелика.

Возьми бушылку бѣлаго жидкаго вина , положи въ него фунтъ Кенарскаго сахара , немного анису и кишнецу полченаго, яблоко ранешъ облупленное и искрошенное мѣлко , цытронъ облупленный и нарѣзанной ломтями, двѣ ложки померанцовой воды ; дай всему супки настояться въ тепломъ мѣсцѣ закупоривши, и пропусти сквозь суконку, разлей въ бушылки.

Миндальная вода.

Возьми шесть бушылокъ Французской водки , полфунта абрикосовыхъ , или миндальныхъ ядеръ , которыя очисти

исполки и положи въ бушылъ, гдѣ влиша водка; туда же положи золошникъ наломанной корицы, горсть кишинецу, два фунта сахару, и настаивай закупоривши недѣлю, а потомъ взвари бушылку воды, и простудя смѣшай съ сею настоянною водкою, пропусти сіе сквозь суконку и разлей въ бушылки.

Ратафія изъ ядеръ.

На бушылку Французской водки возьми восемь золошниковъ ядеръ абрикосныхъ, или свѣжихъ орѣховыхъ и двѣнадцать ядеръ горькова мигдалю, и все сіе не лупя, немного поисполки, положи съ водкою въ бушылъ, и тутъ же положи полфунта очищенного сахару, настаивай сіе въ тепломъ мѣстѣ прои сушки, а потомъ пропусти сквозь суконку, разлей въ бушылки.

Глиокрасъ.

Влей въ бушылъ двѣ бушылки Бургонскаго вина съ полуфунтомъ сахару и мѣлко нарезанными тонкими кусочками лимонной свѣжей корки, шестью гвоздичками, половиною мушкатнаго орѣшку, палочкою корицы, двенадцатью миг-

дальныхъ немного исполченныхъ ядеръ , шесстью или восемью листочковъ мушкатнаго цвѣшу , закупаривъ дай сушки насюяшся , а попомъ процѣди сквозь суконку и разливай въ бушылки.

Гипокрасъ другимъ образомъ.

Взявъ двѣ бушылки Бургонскаго вина , положи въ него фунтъ сахара , двѣ палочки корицы длиною по пальцу , половину лимона ломшами , два яблока ранешъ ломшами , два листочка мушкатнаго цвѣшу , щепотку немного изолченнаго кишнецу ; дай ночь насюяшся въ тепломъ мѣсѣ , а попомъ процѣдя разлей въ склянки. Сей гипокрасъ не можетъ болѣе двухъ недѣль стоять ради лимона и ранеша , которые дѣлающъ кислошу.

Бѣлой гипокрасъ.

Возьми двѣ бушылки бѣлаго вина , вылей его въ бушылъ и положи при четверти фунта сахару , палочку корицы , двѣ гвоздички , исполченые крупно при или чепыре кусочка шонко изрѣзанной померанцовой корки , настаивай вмѣстѣ два часа , возьми горсть сладкаго миндаю , исполки , смочи двумя или тремя лож-

ками молока , положи туда же и процѣди
 многожды даже , какъ сдѣлается чисто ,
 тогда разлей въ бутылки.

Ратафіл изъ ядеръ абрикосовыхъ.

Возьми шесть бутылокъ француз-
 ской водки и два фунта ядеръ абри-
 косовыхъ , исполки ихъ съ кожею и
 положи съ водкою въ бутылъ; туда же
 положи два золотника корицы , шесть
 гвоздичекъ , чешыре золотника кишинецу ;
 исполокши четыре фунта сахару очищен-
 наго закупори бутылъ , и дай мѣсяцъ
 на солнцѣ , или въ тепломъ мѣстѣ на-
 стояться , а потомъ пропусти сквозь су-
 конку разлей въ бутылки.

Гилотекъ.

На бутылку водки положи пол-
 фунта вишенъ , четверть фунта ма-
 лины , шакже и смородины , особливо вы-
 дави изъ нее сокъ , ибо ее кожа и косты
 производящъ кислоту , и положи въ вод-
 ку шакже исполченныя же вишеневыя ко-
 спочки съ пятидесятью полченными ядра-
 ми абрикосовыми , или миндальными , горсть
 кишинецу , двѣ гвоздички , палочку корицы
 и кусокъ ванили , и все сіе положи въ бу-

пыль настаивай двѣ недѣли на солицѣ, а потомъ пропусти сквозь суконку, разлей въ бутылки.

Ешьли же и красныя ягоды прошли, то можно ее дѣлать изъ кислова спѣлова винограду, съ тою разносцію, что вмѣсто ягодъ клади сокъ виноградной, съ пятидесятью же ядрами абрикосовъ.

Аглинской Ескубанъ.

Возьми на три бутылки спирту виннаго три бутылки водки; ежели спирту нѣтъ, то клади пять бутылокъ водки и бутылку воды, возьми изрѣзанныхъ фунтъ миндальныхъ ядеръ горькихъ, полфунта хорошаго изюму, полфунта наръзанныхъ финиковъ, чепыре золошника изломанной корицы, чепыре золошника кишнецу, чепыре золошника анису, чепыре золошника кардамону, чепыре гвоздички, три мушкетные изрѣзанные орѣшка, два лимона изрѣзанные ломпами и съ коркою, 16 золошниковъ шефрану, золошникъ канцелярнаго сѣмьяни, чепверть бутылки яблочнаго сыропу, маленькой цедришь изрѣзанной съ коркою, шесть золошниковъ зеленаго солодковаго корню: все сіе исполокши вмѣ-

тѣ , сдѣлай такъ какъ тѣсто , и прибавя три фунта сахару , положи съ водкою въ бутылъ и настаивай на солнцѣ восемь дней, помѣшивая иногда палочкою, и потомъ процежда сквозь суконку , разлей въ бутылки.

Г Л А В А III.

Дѣлать разныя водки.

Какъ дѣлать померанцовую водку.

На ведро вина Французскаго, или двойнаго положишь померанцовой корки полпюра фунта , дашь стояшь сушки , двойшь потомъ и перегнать. Послѣ сего подправиль еленомъ , положи сахару на ведро водки фунта три или два , и такоеже количество простой воды ; разведши сахаръ водою , вариль еленъ до тѣхъ поръ , пока будетъ какъ густая пѣна ; тогда проспудя смѣшавъ съ водкою и перепускавъ чрезъ бумагу. Тудажь можно исперши сахаромъ положишь масла померанцоваго два золотника ; а спирашь сахаромъ

оное масло такъ , чтобъ не было на вод-
кѣ звѣздокъ.

*Дѣлатъ другимъ образомъ померанцовую
водку.*

Положишь въ ведерной кубикъ фунтъ
померанцу , бадьяну 48 золотниковъ , и
по шолікомужъ числу стераксы, маскики,
мушкатныхъ орѣховъ, мушкатнаго цвѣшу
и гвоздики , кардамону и корицы по 24
золотника , фаникольнаго сѣмяни 12 зо-
лотъ : и наливши весь сей наборъ двойнымъ
виномъ , поспавишь на шестеро суюокъ
въ вольной духъ , послѣ перегнать и под-
варишь воды съ сахаромъ или съ чистую
патокою , перепустивши ее сквозь сѣрую
бумагу.

Еще инымъ образомъ.

Взявъ на ведро фунтъ померанцу , и
изсуша его , сполочъ и положи наштаи-
вать трое суюокъ ; потомъ изсушить
также три золотника гвоздички , испо-
лочъ и наштаивать въ маленькой банкѣ ,
подсластитъ патокою и пропуститъ
сквозь бумагу.

Делать водку кардамонную.

Взявъ корки лимонной при фунта ,
корицы полфунта, калгану четверть фун-
та , гвоздичевъ четверть фунта , карда-
мону 12 золотниковъ , анису 9 золот.
фиалковаго корня четверть фунта, сахару
5 фунтовъ , или чистаго меда , и ведро
или полтора ведра вина.

Или:

На ведро вина возьми кардамону 12
золот. : анису 6 золот. ангелики 4 зо-
лот. калмосу 2 золот. алошу 4 золот.
и гвоздики 5 золот.

Делать красную тминную водку.

Взявъ полфунта шмину , четверть
фунта кишнецу , золотниковъ 12 анису,
и полтора ведра вина , гнать чрезъ кубъ
и чрезъ сѣрую бумагу.

Какъ делать зоревую водку.

Зори 4 фунта налить проспымъ
виномъ , дать стояшь семь сутокъ и вы-
лишь въ четвертные штофы , положишь
сушеной зори , истереть два фунта са-
хару , и варить съ водою , что влишь въ
оную водку , потомъ когда сварится , слишь
въ чистой штофъ.

Делать водку алкermесовую.

Взять корицы 8 золотниковъ, розмариу 2 золотника, лимонной корки 21 золотникъ, кардамону 21 золотн. перцемини золотникъ, и все сіе истолочь и налить двойнымъ виномъ, положи безону полтора штофа четвертнаго, и дай стоять широе сушокъ въ тепломъ мѣсѣ, а какъ настоится, влить въ чистое судно; потомъ взять сахару два фунта, и вливши туда воды три фунта, дать вскипятить гораздо съ сахаромъ, снимать получше пѣну, послѣ смѣшать сію водку съ тою настоенною водкою; еслили будетъ сей водки два штофа, то положишь во всякой по три листа сусальнаго золота и разболтаешь гораздо.

Красная критическая водка.

Взять мастики фунтъ, спираксы, калиманы самой хорошей полфунта, корицы 4 золотника, гвоздики столько же, тарциленіи одинъ золотникъ, сахару 8 золотниковъ и вина двоенаго три ведра.

Голубая крепительная водка.

На ведро вина проснаго положить травы бедреники пригоршни три, и поступать обыкновенно.

Травная водка.

Взявъ маерану и шалфею по 4 золот. коряцы 4 золот. гвоздики 4 золот. мушкатныхъ орѣховъ 5 золот. сахару 4 фунта, галянокъ воды просной, влишь въ ту же водку, положишь сѣмячекъ десяпка съ полтора карбарину, исполкши сандала тершаго, положи туда же, сколько нужно будешь, смотря по количеству вина, и гнашь тихо.

Дѣлать полектиковую водку.

Взявъ шалфею 30 золот. маерану 26 золот. травы романесы 36 золот. травы пижмы 15 золот. лилелки 24 золот. бедуники бѣлой 24 золот. мелиссы 12 золот. рушы 12 золот. и травы финикаля 12 золотниковъ.

Водка изъ пряннихъ зѣлій.

Бобковъ маслячныхъ 30 золот. кабесы 18 золотниковъ, цвѣшу лавендуло-

ваго 12 золотниковъ, кишнецу 12 золот.
лош. горчицы бѣлой 12 золот. и муш-
кашнаго цвѣту 12 же золотниковъ.

Водка изъ разныхъ коренсехъ.

Корня піоннаго 12 золот. корня иру
12 золот. солодкового корня 12 золот.
калгану 12 золот. ревеню 12 золот.
корицы 12 золот. гвоздики 10 золот.
кардамону 12 золот. инбирю 12 золот.
перешруну 12 золот. розмарину 30 зо-
лот. дерева цифрасу 34 золот. сѣмiani
финикольнаго 10 золот. бадьяну 12 зо-
лот. долгаго перду 4 золот. базиль-
ковыхъ, лагованныхъ сѣмянъ и шалфею 8
золот. маерану 4 золот. и соку 8 зо-
лот. мушкатныхъ орѣховъ 8 золот. пе-
шпрушки 12 золот. ангелику 12 золот.
можжевеловыхъ ягодъ полтора фунта,
серебариннаго цвѣту 12 золот. померан-
цовой корки 12 золот. кошечей мяты 6
золот. шмину Нѣмецкаго 12 золотни-
ковъ : всему сему набору дать настояться
въ двоенномъ винѣ шеспери сутокъ, и
перегнать потише.

Дѣлать цитронную водку.

Взять корня цитроннаго 15 золот.
полфунта анису, кардамону 10 золот.

гвоздики 10 золот. иру 10 золот. вод-
ки гуляфной 2 фунна , розмарину 20 зо-
лот. ведро простаго вина и два фунна
папоки , также цытварнаго корня одинъ
корешокъ истолочь и просѣять , да ша-
франу ползолот. и все смѣшавъ полса-
жишь , да еще сварить ведро простаго
вина съ папокой въ три дни ; а какъ оно
устоится , то сливъ поставишь , что
съ отваромъ перегнано , и почаству отку-
шивашь , чтобъ было вкусно ; а смѣшавъ
дашь стоять три дни , потомъ пропу-
стишь сквозь шолстую.

Маборъ въ поллектиковую водку.

Взять кардамону 6 золот. гвоздики
и корицы по 5 золот. бобковъ масляныхъ
8 золот. калгану и перцу долгаго по
6 золот. инбию 12 золот. пѣоннаго кор-
ня 10 золот. дерева сасафрасова 10 зо-
лот. перешруну 8 золот. кабесы 4 зо-
лот. мушкатныхъ орѣховъ 5 золот. лавен-
дуловаго цвѣту 7 золот. лимонной кор-
ки 7 золот. померанцу 5 золот. анису
24 золот. горчицы черной 10 золот.
бѣлой горчицы 12 золот. имину 24 зо-
лот. анису 6 золот. маерану 34 золот.
розмарину 24 золот. алферу 26 золот.

шалфею 36 золот. иссопу 24 золот.
калуферу 32 золот. цвѣту лавендуло-
ваго 18 золот. черной буковицы 30 зо-
лот. бѣлой буковицы столькожъ. Весь
сей наборъ положишь въ ведерной кубѣ и
налишь двойнымъ виномъ, настаивашь 10
дней, а потомъ прибавишь травы маера-
ну и настаивашь двѣ недѣли; въ третью
недѣлю прибавишь на шужъ траву свѣжаго
маерану и розмарину, и настаивашь три
недѣли.

Водка разносолисѣ.

На ведро простаго вина взять кори-
цы, кардамону, ципронной корки, муш-
катныхъ орѣховъ, калгану, фѣяловыхъ
орѣховъ, всего по 8 золот. и еще кал-
мосу 4 золотника.

Дѣлать водку корицневую.

На ведро двосиннаго вина положишь ко-
рицы 20 золот. гвоздики 10 золот. кар-
дамону 10 золот. маерану 4 золот. пу-
чекъ розмарину, пригоршни шалфею,
фѣялки 4 корешка, и все сѣе на-
стаивашь въ винѣ три супки, а послѣ
передвоишь; а какъ передвоишь, то возъ-
ми сѣмячекъ цвѣтелеи и положи въ водку,

да еще сахару , и настаивать въ одной печи.

Водка гвоздишная.

Къ настойкѣ гвоздики положить по 12 золот. на ведро , а на прогонку по фунту гвоздики на ведро же ; въ поддѣлку положить сахару полфунта на ведро.

Водка мятная.

Взять самого хорошаго вина простаго два ведра , мяты фунтъ , полыни 12 золот. анису 12 золот. розмарину 8 золот. гвоздики , корицы и кардамону по 5 золот. шалфею 12 золот. и замазавъ пославивъ въ теплое мѣсто на двое сушки , потомъ перепустить сквозь сѣрую бумагу.

Водка малиновая.

Положить сырой малины на ведро полфунта , перегнать и положить меду , сколько надобно будешь , смотря по вкусу.

Водка полвинная.

Положить полыни по полуфунту на ведро , а поддѣлать сандаломъ противъ водки померанцовой.

Водка шалфейная.

Возьми фунтъ шалфею, четверть фунта кишнецу, укропу 12 золот. вина проснаго, но хорошаго два ведра, и все сїи sprawy положишь въ вино, перегнашь помихоньку, сдѣлашь сиропу два фунта, процѣдишь чрезъ мѣшечекъ, положи еще 28 золот. сербарину.

Водка анисовая.

Взянь фунтъ анису, ведро вина, перегнашь помихоньку, а для подуѣшу изтолочь анису съ горсть, и положишь подъ шрубку въ плашкѣ, чтобъ сквозь его водка шла; а естли похочется имѣть зеленую водку, то взянь березовыхъ листовъ, высушишь, изтолочь съ горсть и положишь на плашокъ подъ шрубку.

Водка рябиновая.

Набратъ рябины лѣсовой и насыпатъ въ бочку, налить водкою; потомъ заквасить дрожжами и дать стоять двѣ недѣли, и перегнашь оную водку три раза, то и будетъ хорошая.

Водка изъ прянскихъ кореневъ.

Взянь гвоздики, кардамону, мускатныхъ орѣховъ по 4 золот. ягодъ можже-

яловыхъ одинъ фунтъ , вина простаго хорошаго полведра , пива чешверть ведра : все сіе настоять и перегнать ; положить шуда сахару 2 фунта и чистой воды три фунта , сваривши оной сахаръ съ водою , такъ чтобъ вскипѣла гораздо , и какъ будетъ чисто , то смѣшавъ съ тою водкою вмѣстѣ и пропустивъ сквозь сѣрую бумагу .

Водка ангеликовая.

Кардамону чешверть фунта , корки лимонной 12 золот. ангелику чешверть фунта , иру одинъ фунтъ , корицы цыпронной полфунта , корицы чешверть фунта , и полшора ведра вина : все сіе перегнавши , положишь сахару .

Водка крѣпительная.

Корицы 24 золот. мушкатнаго цвѣту 24 золот. мушкатныхъ орѣховъ 24 золот. гвоздики 10 золот. кишнецу 24 золот. калгану 21 золот. финикольнаго сѣмянни 21 золот. кардамону 21 золот. лимонной корки 24 золот. серебориннаго цвѣту 21 золот. спираксы 28 золот. маспики 48 золот. маерану 2 золот. кабесы 21 золот. графилану 21 золот.

розмарину одну пригоршь, шалфею пучекъ, фѣяки чешыре корешка: все сѣе исполочъ и налишь двойнымъ виномъ цѣлое ведро и поспавишь на печь, или въ теплой банѣ, и не прогашь съ мѣста шрое сутокъ; потомъ передвоишь на угольяхъ очень тихо, а перегнавши, положишь въ оную водку солодковаго корня 24 золот. дашь спояшь, и слишь попихоньку, чшобъ не взмушитъ; послѣ взяшь чешверть ведра воды, да сахару полшора фунна, и дашь вскипѣшь трижды самымъ бѣлымъ ключемъ, и проспудя, какъ парное молоко, валишь въ оную водку, поспавишь въ шеплое мѣсто на суши, и подкрасивши, пропустишь сквозь сѣрую бумагу.

Водка цефоликовая.

Возьми мушкатныхъ орѣховъ 16 золот. калгану и иру 18 золот. мушкатнаго цвѣшу 13 золот. гвоздики 13 золот. лавендуловаго цвѣшу и розмарину по три горсти, и все сѣе исполочки, налишь вина полшора ведра и настояшь шесперо сутокъ, потомъ перегнать.

Бѣлая коришневая водка

Возьми корицы фунтъ, исполки ее, налей простаго вина двумя шпофами,

дать стоять, потомъ перегони въ кубѣ до одной капли; послѣ поделася перевареннымъ сахаромъ съ водою, перепусти въ другое судно сквозь сѣрую бумагу, и шакъ будешь имѣть бѣлую коришневую водку.

Водка коришневая бѣлая.

Взять корицы хорошей фунтѣ, мѣлко переперешь, истолочь не весьма мѣлко въ иглопи, положить въ шпифъ; наливши полведромъ размаринной водки, или проснаго вина полведромъ же, дать стоять въ шепломъ мѣстѣ недѣлю, а потомъ перегнать чрезъ кубѣ. Сначала пойдешъ крѣпкая, а при концѣ опчасу бѣловаше, душистѣе и сладчае; перегоняй ее дополѣ, какъ уже пойдешъ безъ духа и вкуса; и послѣ все смѣшашъ, сдѣлашъ сырошъ изъ сахару съ гуляфной водою, подсласташъ, сколько нужно будешъ, и дашъ стоять, овѣ чего и будешъ она чистая; а чѣмъ больше стоять будешъ, то шѣмъ чище и свѣтлѣе будешъ.

Толка изъ мяты.

Взять самага хорошаго вина простаго два ведра, мяты фунтѣ, полыни 12

кубѣ, анису 13 золот. розмарину 8 золот. гвоздики 5 золот. кардамону 5 золот. шалфею 12 золот. и замазавъ въ кубѣ, поставишь спояшь въ тепломъ мѣсѣхъ двои сушки, и перегнавъ перепустить сквозь сѣрую бумагу, а подсластити сыропомъ, положа онаго полшера фунша.

Водка ангеликовая.

Взять анису, ангелику по одной мѣрѣ, зори садовой, или полевой, еще лучше вдвое противъ анису и ангелику; положить все сіе въ просное вино, и настоявъ перегнать водку; подсластити сахаромъ, насюять гораздо, то и будетъ красная душистая водка.

Водка сосновая.

Набрать молодыхъ сосновыхъ шишекъ, положить въ кубѣ, наливши его виномъ и замазавъ, дать спояшь двои сушки и перегнавши, подварить сахаромъ.

Водка шиповная.

Взвареннаго цвѣшу въ меду настоявать водкою двойною, кошорая покрѣче; отъ чего водка будетъ сладкая и желтаго цвѣшу.

Водка полынная.

Взять анису два фунша, полыни три четверти фунша, налить проснымъ виномъ ведро; и дать настояться двѣ ночи, потомъ и перегнать.

Водка акемянная.

Взять корицы, гвоздики, кабесы, иру, размарину, лимонной корки, или померанцовой, всего по 12 золот. красного сандалу 6 золот. кардамону 18 золот. и все сіе истолокши, налить передвоеннымъ виномъ безъ анису проснымъ, четвертью ведра, и дать настояться шрое сутокъ въ теплѣ; крѣпко завязавъ гнать, и перегнавши, сливъ пошухоньку въ чистой шпофѣ; послѣ взять фуншъ сахару и чистой или гуляфной воды 30 ложекъ, и сдѣлавъ сиропъ, и давши ему немного просыпавъ, влить въ оную водку; положи туда же сусальнаго красного золота, и размѣшавши хорошенько, дай опстояться, потомъ пропусти сквозь сѣрую бумагу: и сія водка будетъ очень хороша, чиста и душиста.

Водка травная.

Взять маерану и шалфею по двѣ горсти, иссопу, душицы по двѣ же горсти,

корня аделіку 5 золот. сѣмѣи корендаріи 6 золот. сѣмѣи анисоваго одну горсть, спружекѣ кипарисныхѣ двѣ горсти, базилику и можжухи по двѣ горсти, мяты сѣменѣ одну горсть, Нѣмецкой мяты одну горсть, корня иру 5 золот. изюмнаго цвѣту одинѣ фунтѣ, померанцовой корки четверть фунта, розмарину одну горсть и налишь ведромѣ хорошей водки.

Водка душистая.

Взять шалфею 20 золот. маерану 12 золот. иссопу 15 золот. базилику 8 золот. шмину 8 золот. бобковѣ масляныхѣ 12 золот. цвѣту лавендуловаго 6 золот. перешруну 3 золот. иру 6 золот. ангелику 4 золот. девесилу 6 золот. піони 6 золот. и налишь ведромѣ хорошей водки.

Унгарская водка.

Цвѣту лавендуловаго, розмарину, шалфею, можжевеловыхѣ ягодѣ по полуфунту, истолочѣ вмѣснѣ, дашь стоянѣ прѣе сушки и перепустить чрезѣ кубѣ; еще положишь розмарину одинѣ фунтѣ, истолкши и одни сушки настоявши, въ другой разѣ чрезѣ кубокѣ перепустить на легкомѣ огнѣ, и еще фунтѣ розмарину

истолокши дасть настояться въ той же перепускной водкѣ , и три раза перегнать на легкомъ огнѣ ; а когда похочешь пробу хорошей водки, или крѣпость ея узнать , то положи въ глиняной муравленой сосудѣ одну ложку пороху , запали лучинкою , и когда порохъ сгоритъ вмѣстѣ съ водкою , то она очень сильна ; а когда порохъ не вспыхнетъ , то еще перепуски чрезъ кубъ.

Водка Алексирова я.

Корицы 30 золот. гвоздики 12 золот. инбирю 5 золот. калгану 8 золот. мушкатиныхъ орѣховъ и мушкатнаго цвѣту по 6 золот. кабесы и кардамону по 4 золот. шафрану 2 золот. сѣмьяни финикольнаго, анису , тмину по 12 золот. корня цыпроннаго , ангелику , иру , бедринду по 5 золот. цвѣту серебряннаго , лавендуловаго и розмариннаго по 8 золот. корки лимонной и померанцовой по 4 фунта, справъ богородичной 4 горести , тмину, душицы, мяшы, баштрѣонисъ , шалфею всѣхъ по четыре горести, и положишь все сіе въ двуведерной кубикъ.

Какъ дѣлать Туринскую вейнозую сладкую водку.

Возьми полшора фунта бѣлаго горячаго хлѣба, лишь только вынешь его изъ печи, положи въ кубикъ съ полуунціею гвоздишной головки исполченной, зеленого анису и коріандру, каждой по унціи и еще сверхъ пинту хорошаго краснаго вина, и столькожъ коровьяго молока; потомъ накрой кубикъ крышкою и подставь трубку, и заклеивши бумагою соспавы, дажь такъ стоянь двадцать чепыре часа, по прошествіи которыхъ гнань въ горячей водѣ, и выдежь ликеръ, копорой надобно беречь.

Потомъ надобно порознь сдѣлать сыропъ съ водкою, или, и шого лучше, съ виннымъ спиртомъ, жегши его на мѣлкомъ сахарѣ въ глиняной чашкѣ, безпрестанно мѣшая ложкою до тѣхъ поръ, пока огонь погаснетъ. Надобно также распустить амбру (или сѣрой янтарь) съ самымъ чистымъ виннымъ спиртомъ, смѣшавши сперва драхму амбры съ драхмою сахара, истолочь ихъ вмѣстѣ хорошенько; потомъ прибавивши шуда въ маленькой кубикъ унцію виннаго спирту и распаривать двадцать чепыре часа въ теп-

лой водѣ, гдѣ все распустится, тогдажѣ и замерзнетъ.

Или другимъ образомъ приготовить.

Свари обыкновенной сиропъ, прибавь шуда самого хорошаго виннаго спирту сколько, сколько ты заблагоразсудишь, или такой эссенціи, какая выше показана, или и другой, какая тебѣ хорошею покажется, и будешь имѣть Туринскую водку.

Какъ дѣлать вейновую сладкую водку.

Возьми горшокъ водки, полтора фунта сахару или кассіи, шопинъ съ половиною обыкновенной воды, въ которой свари кассіи, или сахаръ такъ какъ сиропъ, которъ бы не совсѣмъ былъ сваренъ; потомъ взявши полунціи корицы, измельченной въ порошокъ, положи ее въ сиропъ, когда онъ сварится; а чтобъ его выдушить выхоломъ, то процѣди его сквозь мѣшечекъ съ двумя гранами выхола; и положи его съ полунціею леденцу.

КАКЪ ДѢЛАТЬ РАЗНЫЕ МЕДЫ.

Какъ бѣлой медъ варить.

Разсыпашь пудъ меду сверху на теплой водѣ, и дасть стоять въ кадкѣ 12 часовъ, и снявъ сверху вошины, выжавъ начисто, сыну спустить, и варить съ хмѣлемъ гораздо крѣпче, положить въ другую кадку, и какъ остынешь подобно молоку парному, тогда сварить, всыпавъ рыбьяго клею съ кардамономъ или съ фѣялкою, и положить въ бочку въ шотъ медъ кардамону, или фѣялки 8 долю фунта, а хмѣлю чтобъ было фунтъ или полтора, воды брать прошивъ меду восемь разъ болѣе, чтобъ медъ былъ сладокъ, и не трогать того меду девять дней, чтобъ онъ устоялся; а чѣмъ больше стояще будетъ, тѣмъ лучше.

Варить медъ красной.

Сварить хмѣлю столько же, и какъ перебродитъ у жара, то положить папоки два фунта въ особую кадку, а послѣ въ шотъ медъ; и еслии онъ будетъ такого цвѣту, какъ ужареная папока, то тѣмъ лучше; а для духу положишь

Часть III. Ж

корицы , или гвоздики , то и будетъ
очень душистой медъ.

Медъ варить золотымъ цвѣтомъ.

Противъ вышеписаннаго положишь фѣ-
ялки съ клеємъ на пудъ меду два золош.
и какъ перебродитъ , то медъ сдѣлается
золошымъ цвѣтомъ.

Варить зеленой медъ.

Поступаешь все по вышеписанному ; а
чтобъ онъ былъ зеленъ , то взявъ три
фунта патоки , два фунта мясы зеле-
ной листьями и изжаришь получше съ па-
токою ; также положишь въ медъ чеш-
верть фунта ³рыбьяго клею , разваря его
въ водѣ съ мяшою , и переливши медъ въ
бочку , запечатаешь и не трогаешь 1 2 дней,
то и сдѣлается зеленой медъ.

Обжигенный медъ варить.

Взварить два фунта хмѣлю , и сцѣ-
дивши воду , разсыпешь пудъ меду въ
оной водѣ , и варишь пока чистъ будетъ ,
а пѣну снимать , и сваря простудить ,
такъ чтобъ былъ только теплъ ; послѣ
заквасишь дрожжами , и какъ укиснетъ ,
то слить въ боченокъ ; прежде варенья

заквасить, а какъ укиснетъ, то варить и положить клею, размоча его въ томъ же меду; и когда онъ цѣлую недѣлю въ боченкѣ простоишь, то перелишь въ другой боченокъ; а для чистоты, положишь еще и шафрану.

Легкой медъ варитъ.

Разсыпишь меду на теплой водѣ, и оную воду опварить въ котлѣ, а вошны снимать начепо, влишь въ кадку, заквасить, и какъ успойтся, то слить.

Г Л А В А IV.

Какъ дѣлать разныя вины, сберегать ихъ на долгое время, и поправлять испорченныя.

Какъ дѣлать вино бѣлое.

Надобно рвать виноградъ въ самое хорошее время, какое только будетъ, то и вино отъ этого гораздо будетъ лучше.

Манеръ дѣлать хорошее питьевое бѣлое вино есть тотъ, что топчущъ вино.

градъ ногами двумя образами: или въ чанѣ, которой посипаваясь на ванну, и въ семъ случаѣ мнушь его сколько принесушь пуда носильщики, и выдавивши изъ онаго винограда вино, немедленно его сливають, дабы онъ не пожелтѣлъ, отъ чего спановится вино блѣдѣе и вкуснѣе. Или еще инымъ образомъ: носильщики приносятъ виноградъ, сорванной съ виноградныхъ деревъ, прямо бросають его въ ванну, и когда она почти советѣмъ будетъ полна виноградомъ, то люди голыми ногами ходятъ по немъ потчувъ, и выдавивши такимъ образомъ вино, выливають его сколько выдавятъ, или посипавши ванну на бокъ.

Когда такимъ образомъ будетъ находиться виноградъ въ ваннѣ, то можно получить изъ онаго вино, не потчавши его, и такимъ же точно образомъ ссидить, а именно: посипавши столько бочекъ, сколько похочешь имѣть вина, и въ каждую изъ нихъ вливать по два ведра попеременно изъ сего чана до тѣхъ поръ, какъ онъ всѣ вдругъ сдѣлаются полны. Чрезъ что вино во всѣхъ бочкахъ сдѣлается одинаковой доброшью.

Можно еще особенно держать сіе вино, выдавленное не ногами; оно очень вкусно. и его скоро можно пить; а чтобъ скорѣе сдѣлать его питейнымъ, то можно положить въ бочку щепокъ, прежде нежели будешь сливать вино; отъ сего сдѣлаеши оно свѣтлѣе, пѣнящееся и въ скорости можно будетъ его пить.

Какъ скоро вино такимъ образомъ выдвинется, то выжимки выбрасываются въ особенное мѣсто, гдѣ дать имъ довольно долгое время сканать, потомъ жать ихъ въ прессахъ.

Утверждаютъ, что вино выдавленное изъ выжимокъ, будучи вылито въ особенной боченюкъ, очень бываетъ хорошо и пріятно пить.

Когда случится, что нѣкоторыя бочки изъ выцѣженного или выжатого вина сдѣлаются неполны, то замѣня ихъ, пропуская на выжимки красного вина, ниже сего показаннымъ образомъ.

Надобно почашу дополнять бѣлое вино, чшобѣ оно бросило всю горечь, находящуюся въ винѣ, и дать ему бродить до шѣхъ порѣ, пока оно само переспаиваетъ. Тогда положи въ дыру, чшо въ бочкѣ, виноградныхъ листовъ, а сверху зашкни; потомѣ засыпать должно бочки пескомѣ, котораго должно посыпать и сверху листовъ, и оставишь ихъ такимѣ образомѣ до шѣхъ порѣ, какѣ вино сдѣлается хорошимѣ.

Какѣ дѣлать красное вино.

Черной виноградѣ должно срывать въ самое хорошее время, ибо ещо болѣе придаешь ему цвѣту. Его не топчущъ ногами, какѣ бѣлой виноградѣ; но носильщики кидающъ его, сорвавши съ виноградныхъ лозъ въ чанѣ, и когда онѣ наполнился полнѣ, то его шакѣ поставляющъ не давивши до шѣхъ порѣ, какѣ услышавъ, чшо оно начнѣтъ немного бродить, и сіе означающъ, чшо виноградѣ согрѣлся; въ то ужѣ время давишь его ногами въ чанѣ шочно шакѣ, какѣ бѣлое вино; послѣ дашь ему настояться въ чану до шѣхъ порѣ, какѣ оно советѣмѣ сдѣлается, и какѣ примѣишь, чшо выжимки нач-

нужь опускаеться на низь и какь оно перешанеть болѣе бродить. Надобно дать постоять вину по крайней мѣрѣ двадцать четыре часа; а еслии похочешь имѣть вино гораздо цвѣтнѣе, то должно настаивать ему до шѣхъ порѣ, какь очень примѣнно шанеть, что оно не будеть имѣть болѣе сладости. А еслии похочешь имѣть вино вкуснѣе и пріятнѣе къ пишю, то сцѣживать должно его тогда, когда оно еще имѣетъ сладость, и когда оно стояло шолько не болѣе двадцати четырехъ часовъ: отъ сего вино хоща не будеть имѣть очень хорошаго цвѣшу, однакожь оно не шолько будеть крѣпко, но бываетъ гораздо пріятнѣе къ пишю. Когда кто похочетъ дѣлать вино на продажу, то должно ему болѣе дать настаивать, не шолько для того, чтобъ придать ему хороший цвѣтъ, но также и для того, чтобъ можно было долѣе его сберечь.

Иные для приданія большаго цвѣта вину, когда виноградъ въ чанѣ начнетъ согрѣваться, попопляютъ выжимки на дно: другіежь утверждають, что отъ сего вино прокисаетъ; они покрываютъ чанъ по-

кываломъ, отъ чего не только придается болѣе теплоты вину, но и сила вина не выходитъ, и оно не выдыхается и бываетъ гораздо сильнѣе.

Еще также должно замѣнить, что какъ скоро чанъ наполненъ будетъ виноградомъ, то надобно топтать его кругомъ, чтобы оно хорошенько бродило; а когда оно начнетъ бродить, то погружать виноградъ, и когда оно хорошо всплывется и пѣна выступитъ, то тогда — тогда должно его во всемъ жару выдѣживать.

Какъ дѣлать молодое вино.

Бываютъ такіе годы, когда вины удаются гораздо лучше и крѣпче, нежели въ другіе; и въ такомъ случаѣ можно надѣлать нѣсколько бочекъ молодого вина, которое получается изъ чана, прежде нежели виноградъ станутъ топтать. Оно бываетъ обыкновенно гораздо цвѣтнѣе и вкуснѣе, нежели какое другое вино; но его не столь долго можно держать, а должно скорѣе выпивать.

Молодое вино гораздо пріятнѣе, свѣтлѣе и пѣнящееся, когда положишь

щепокъ въ бочку прежде, нежели нальешь
ее виномъ, и его можно будетъ пить пол-
года хорошимъ и беречь цѣлой годъ.

Когдажъ вино сдѣлаешь такимъ об-
разомъ, то наливать его должно въ каж-
дую бочку поровну по три или по че-
тыре полныя ведра, а послѣ дополнишь
ихъ виномъ изъ чана, потому что оно
бываетъ всегда долѣ покрыто, нежели
первое вино; и сѣ дѣлать надобно для
того, чтобъ оно было одинаково какъ
цвѣшомъ, такъ и силою.

Какъ пропускать вино сквозь выжимки.

Когда сцѣдишь вино изъ чана и на-
льешь въ бочки, и похочешь его пропу-
скать сквозь выжимки красныя или бѣлыя,
спарыя или новыя, то надобно въ тожъ
самое время оныя бочки опсѣдишь въ чанъ
на выжимки, и размѣшавши все хорошень-
ко, дашь поспоять въ чанъ, то есль для
новаго по крайней мѣрѣ двадцать четыре
часа, а для стараго двенадцать часовъ;
и когда увидишь, что оно приняло уже
цвѣтъ, и что не имѣешь уже болѣе

сладости и очень вкусно къ пишю , то
сцѣдивши, вливать его въ особенныя боч-
ки для лучшаго разпознашя ; потомъ
вынимашъ выжимки , и давши имъ хоро-
шенько скапашъ, выжать въ прессахъ.

Вино изъ давленнаго винограда.

Вино изъ давленнаго винограда бываетъ
всегда гораздо крѣпче и сильнѣе , не-
жели какое другое , и слѣдовательно мо-
жно его долѣе беречь ; и для сей-то при-
чины большая часть дѣлашелей виноград-
наго вина льютъ въ каждую бочку кра-
снаго вина по полуведру, или и по цѣло-
му ведру сего вина, выдавленнаго изъ ви-
нограда ; оно придаетъ болѣе густоты и
цвѣта , ибо обыкновенно выдавленное изъ
винограда вино бываетъ гораздо крѣпче и
цвѣтнѣе , нежели какое другое.

Какъ сберегать вино.

Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ рошетъ мно-
го винограду, и гдѣ вины очень крѣпки и
цвѣтны и для пишя хороши , то надоб-
но спояшъ имъ осмнадцать мѣсяцовъ, или
около двухъ лѣтъ.

Чшождъ касается до молодыхъ винъ , до нѣжныхъ красныхъ винъ и бѣлыхъ , шо ихъ обыкновенно можно пить черезъ годъ.

Когда вино удастся хорошо сдѣлать , шо его всегда берегутъ , и обыкновенно для продажи ждутъ Маія мѣсяца , въ концѣ котораго уже и продають.

Сдѣлать , чтобъ простое вино было какъ Французское.

Возьми простаго вина ведро , перегони его съ двумя фунтами изюму , и когда перегонишь , шо положи въ оное вино воды опваренной сколькождъ , сколько будешъ вина , и гони съ чѣмъ захочешъ , и такимъ образомъ она водка выдешъ сполна противъ вина.

Какъ дѣлать малиновое вино.

Набравъ побольше ягодъ , насыпать полную бочку , и влить чешыре доли вина , а пшую долю воды , и дать закупориться сподать.

Какъ дѣлать костянисное вино.

Набравши косяники , насыпать полной боченокъ , налить однимъ виномъ , и дать закупоривъ стоять ; а потомъ , какъ наспоппея свое вино , то слить , подварить медомъ и пропустить сквозь суконной мѣшокъ.

Какъ тернишное вино готовить.

Набравъ ягодъ , насыпать бочку , налить три доли вина , а четвертую долю воды , и закупоривъ дать стоять.

Какъ дѣлать брусничное вино.

Набравъ брусники , насыпать боченокъ , налить виномъ и дать стоять два дни , потомъ слить съ оныхъ ягодъ въ другое судно.

Какъ испорченное вино сдѣлать хорошимъ.

Надобно выцѣдить бочку вина почти до тѣхъ поръ , какъ пойдуть уже дрожжи , и выцѣженное влить въ другую бочку , въ которой должны находиться хорошія свѣжія винныя дрожжи ; потомъ взять фунтъ хорошей чистой воды , съ полфунтомъ желтаго воску , на

першаго въ ожую воду, которой растопи на весьма легкомъ огнѣ; потомъ обмокни полотенце въ сію махешуру, зажги ее съ сѣрою, и дай сгорѣть въ шулькѣ бочешной, послѣ чего хорошенько закупори бочку.

Или другимъ образомъ.

Возьми горсть старыхъ орѣховъ съ шелухою, положи ихъ сперва въ горячую печь, и чѣмъбъ они такъ высушились, чѣмъбъ были рыжіе; потомъ возьми столько кожъ щепокъ дерева ивы, и положи горячіе орѣхи, лишь только вынешь изъ печи, въ бочку и сдѣлай заштычку изъ ивы, дай стоять вину при дни и при ночи, то и будешь прекрасное вино.

Еще другимъ манеромъ.

Нацѣдя изъ бочки ведро вина, взвари его, или можно взять ведро другаго хорошаго вина, и взваривши влить его въ испорченное вино на мѣсто выцѣженного, послѣ закупорить хорошенько бочку, и оное сего вино будетъ какъ прежде.

*Какъ поправлять такое вино, которое
выдохнется, или испортится.*

Помѣшай вино палкою въ воронку, не касаясь до дрожжей, потомъ влей туда фунтъ хорошей водки, и давь успокоиться ему десять дней, отъ чего оно и поправится.

Какъ поправитъ попорченное вино.

Надобно выцѣдить все вино изъ бочки, и влить его въ другую на хорошія дрожжи; потомъ пропереть чрезъ холстинной мѣшокъ чешыре унцій лавровыхъ ягодъ, истертыхъ въ порошокъ, положи немного спальныхъ опилокъ на дно, чтобы мѣшокъ лучше прошелъ, и просушить его до середины бочки, и чѣмъ больше будешь выцѣживать вино, то шѣмъ больше его туда опускаешь.

Какъ поправитъ вино, которое начинаетъ киснуть.

Сатурновая вода, или красной глеть, то есть красное вино поправляетъ прокислое вино; а для бѣлаго вина надобно употреблять бѣлой глеть.

Какъ отнять запахъ плесени у вина.

Надобно сдѣлать изъ пшеничнаго тѣста какъ палку, испечь ее до половины въ печи; а вынувши, напикашь ее гвоздишными головками, и опять посадишь въ печь до тѣхъ поръ, какъ она хорошенько испечется; потомъ опусти ее въ бочку такъ, чтобъ она не допрогивалась до вина, или можно и совсѣмъ бросить ее въ бочку; отъ чего и пропадетъ худой запахъ.

Какъ воспрепятствовать, чтобъ вино не скиснуло..

Надобно только положить въ бочку дрови свинцу.

Что дѣлать съ такимъ виномъ, которое пахнетъ кислотою, или которое горько.

Надобно варить гарнецъ ячменю съ четырьмя бушылками воды до тѣхъ поръ, какъ останется половина; потомъ процѣдить ее, и влить въ бочку, помѣщая палкою, не допрогиваясь до винныхъ дрожей.

Какъ подсластитъ зеленое вино.

Въ бутылку онаго вина влей каплю кислаго вина, подправленнаго глетомъ; то оно и приметъ свою зеленость.

Какъ поправляютъ прокислое вино.

Надобно только положить въ бочку спириту изъ виннаго камня, то и поправишя вино.

Какъ дѣлать зеленое вино.

Надобно сварить меду, чтобъ изъ него весь воскъ вышелъ, и процѣдишь его сквозь полотно; послѣ сего положишь его двѣ бутылки на полбочки, отъ чего вино сдѣлается очень хорошее. Естьли будешь дѣлать ето лѣтомъ, и естьли увидишь, что оно начнетъ киснуть, то надобно положить шуда кипѣлки, или немореной извести.

Какъ берегаютъ вино, чтобъ оно не киснуло.

Набери рѣчнаго песку въ Мартѣ мѣсяцѣ, и вымывши его хорошенько, высуши на солнцѣ, и насыпь его двѣ полныя чаши въ бочку винную, съ двумя бутылками воды.

Какъ хорошо вытиснуть вино, и дѣлать его свѣтлымъ.

Надобно влить въ бочку двѣ бутылки молока, которое сперва хорошенько должно взварить, и снять съ него пѣну, чтобъ изъ него вышла смешана.

Какъ дѣлать мушкатное вино.

Надобно настоять въ бочкѣ цвѣтовъ степнаго шалфею, или положить туда травную подушечку изъ цвѣтовъ самбуки.

Какъ дѣлать сладкое вино.

Надобно перелить его въ бочку, и положить на дно оной подфунта, или и болѣе, смотря по величинѣ бочки, синапи въ порошокъ истертаго.

Какъ сдѣлать вино бѣло-рожеватымъ.

Надобно смѣшать вино и дрожжи, и нацѣдить опшуда пять бутылокъ, въ которыхъ распусти гарнецъ пшеничныхъ цвѣтовъ, что и положи чрезъ воронку въ бочку, потомъ влей туда шопинъ водки и дай постоять три дни.

Какъ сдѣлать прекрасное вино, которое еще не перебродило.

Возьми два липрона, или получешверика пшеницы, которую свари съ двумя

— 11 —

бушылками воды такъ , чѣмъ она вся перелопалась ; тогда выжми ее сквозь полощенцо ; влей двѣ бушылки сей воды въ бѣлое вино , которое однакожъ было бы варено ; положи туда также красную подушечку изъ сухихъ цвѣтовъ самбуки.

Сдѣлатъ , чтобъ бѣлое вино сдѣлалось краснымъ , а красное бѣлымъ.

Возьми пеллу изъ бѣлаго винограднаго дерева , для сдѣланія бѣлаго вина изъ красного ; а напрошивъ того возьми пеллу изъ чернаго винограднаго дерева , для сдѣланія красного вина изъ бѣлаго.

Какъ дѣлатъ вино холоднымъ безъ льду.

Распусти около фунта селистры въ водѣ , и поставь туда свои бушылки , отъ чего вино сдѣлается очень холодно.

Какъ сохранять сладкое вино.

Надобно поставить бочку въ воду , закупоривши ее хорошенько , на тридцать дней.

ГЛАВА V.

*Разные бисквиты и марципаны.**Бисквитъ съ ложки.*

Положи на вѣски шесть яицъ свѣжихъ, на другую сторону столько же мѣлкаго сахару ; положи сахаръ въ чашу , а изъ яицъ оставь на вѣскахъ два яйца ; а на другую сторону положи столько муки , чтобъ равно было вѣсомъ съ двумя яйцами ; разбей яйца и два желтка яичныхъ положи въ сахаръ , а бѣлки , прибавя еще два , чтобъ было восемь , въ особой чашѣ избивай пѣною. Въ желтки же, положенные въ сахаръ, прибавь не много перстаго лимону, избивай съ сахаромъ , а потомъ положи взбитые бѣлки , мѣшай съ сахаромъ, просѣй сквозь сито и по немногу клади въ сей разведенной сахаръ выше-сказанную муку, мѣшай гораздо все вмѣшай, дѣлай бисквиты съ ложки на бумагу , посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, дабы сдѣлать глянецъ и пски въ вольной печи ; а когда они испекутся и зарумянятся, снимай съ бумаги и употребляй.

Бисквитъ Зефиромъ.

Положи въ чашку три свѣжія яица , фунтъ мѣлкаго просѣяннаго сахару , щепотку натертаго цытрону , столько же вареныхъ сухихъ и обсахаренныхъ померанцовыхъ цвѣтовъ мѣлко изрубленныхъ; взбей всей сѣе полчася лопашкою ; послѣ возьми девять или десять бѣлковъ лишньхъ, взбей ихъ пѣною, и когда довольно вспѣнялся , смѣшай съ сахаромъ; мѣшая же ихъ, убивай вѣнничкомъ ; положи въ сито полфунта крупичатой муки , которую сперва высуши и въ сей разведенной сахаръ выстѣвай тогда же , мѣшая все лопашкою или вѣнничкомъ ; а по семъ дѣлай бисквиты въ бумажныхъ формахъ; посыпь сверху сахару, дабы они заглассировались , и испеки ихъ въ легкомъ жару. Когда они взойдутъ и испекутся, вынимай горячіе изъ формъ.

Бисквиты по - Франчески.

Положи въ чашку двѣ ложки мармелады изъ сладкихъ померанцовъ , щепотъ тертой лимонной корки , полфунта или немного поболѣе мѣлкаго просѣяннаго сахару , чешыре желтка лишньхъ ; взбивай вмѣстѣ лопашкою полчася, а потомъ положи восемь бѣлковъ лишньхъ убѣлыхъ; смѣ-

шавъ все сѣе, положи четверть муки немного посушенной, которую сквозь сито по немногу протѣвай въ сахаръ и вѣничкомъ помѣшивай , а послѣ дѣлай бисквиты въ бумажныхъ формахъ и пеки въ вольномъ жару. Вынувъ изъ печи, гласируй сахаромъ, съ малымъ количествомъ лишняго бѣлка и лимоннаго соку, поставь опять въ печь, чинобы сахаръ высохъ, и послѣ горячѣе вынимай изъ формъ.

Бисквиты другимъ образомъ.

Положи въ чашку четверть фунта муки изъ сарочинскаго пшена протѣянной , фунтъ мѣлкаго протѣяннаго сахару, половину большаго цыпрона , тертой корки , пять желтковъ лишнихъ; бей все сѣе полчаса двумя лопатками , потомъ прибавь девять бѣлковъ лишнихъ взбитыхъ и смѣшай съ прежнимъ, дѣлай бисквиты въ бумажныхъ коробкахъ и пеки въ вольной печи ; когда же испекутся , гласируй сахаромъ , разведеннымъ съ малымъ количествомъ лишняго бѣлка и соку лимоннаго , поставь опять въ печь токмо засушить сахаръ, и вынимай изъ формъ покамѣетъ не простынетъ.

Бисквиты на бумагу.

Возьми шесть свѣжихъ яицъ , взвѣсь ихъ и по шодикому числу вѣсу , сколько пошянушъ сїи яицы, положи мѣлкаго сахару и столькоже муки ; положи яицы въ чашку и взбей желтки и бѣлки вмѣстѣ , потомъ положи сахаръ и муку и немного тершой лимонной корки , взбивай все сїе вмѣстѣ лопашкою и дѣлай бисквины слѣдующимъ образомъ : Намажь Чухонскимъ масломъ, сложи складками въ длину листъ бумаги, дабы полосами бумаги лежали , и поперегъ ихъ дѣлая, клади бисквины и пеки такъ, какъ бисквины съ ложки. Когда же они испекутся, тогда расшея бумагу, сами бисквины ошестанушъ, и положи тогда ихъ на другой листъ бумаги, дабы высушить въ печи. Они очень долго могутъ лежать.

Бисквиты фруктовые смѣшанные.

Положить въ итогъ два сухіе вареные абрикоса , четверть померанца варенаго сухова, осьмую часть фунта шѣста миндальнаго , ложку изъ померанцовыхъ цвѣтовъ мармелады ; шолки все сїе , даже какъ можешь все пропереть сквозь сито. Положи сїе шѣсто въ чашку съ

чешырю желтками лишними и четвертью фунта сахару мѣлкаго, и бей даже какъ сдѣлаеся удобное, не очень жидкое тѣсто. Поднявъ его на лопату, рѣжь ножемъ длинненькими кусочками, которые клади въ мѣлкой сахаръ, а потомъ вынувъ изъ онаго, укладывая на бѣлую бумагу и пеки въ вольной печи.

Бисквиты съ лимонною и апельсиною коркою.

Напри на шерку поверхность цѣлаго большого лимону, также поверхность цѣлаго большого апельсина; положи сѣе въ игонь съ двумя ложками мармелады изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и двумя сухими вареными въ сахаръ абрикосами, толки все сѣе вмѣстѣ, пропри потомъ сквозь сито и положи въ небольшую чашу съ шрема желтками лишними и 32 золотниками сахару, которое все хорошенько убей. Когда же все хорошенько смѣшаеся, прибавь шесть бѣлковъ лишнихъ, избивыхъ пѣною, и все сѣе смѣшавъ вмѣстѣ, дѣлай изъ того бисквиты въ бумажныхъ коробочкахъ и пеки въ вольной печи, а потомъ гласируй сахаромъ съ бѣлкомъ лишнимъ и съ лимоннымъ сокомъ.

Бисквиты по — Лифляндски.

Положи въ чашку четверть фунта муки изъ сарочинскаго пшена, просѣянной сквозь сито, четверть фунта мѣлкаго просѣяннаго сахару, 4 ложки четырехъ какихъ нибудь разныхъ мармеладъ, каждой по ложкѣ, два желтка яишныя; бей все вмѣстѣ четверть часа, а потомъ прибавь четыре бѣлка яишныхъ, взбитыхъ пѣною; взбивай еще все вмѣстѣ, а потомъ клади въ формы бумажныя, посыпь немного сверху мѣлкаго сахару и пеки въ печи въ вольномъ жару.

Бисквиты съ померанцовымъ цвѣтомъ.

Возьми двѣ щепочки померанцовыхъ сухихъ въ сахарѣ вареныхъ цвѣтучъ, изруби ихъ мѣлко, положи въ чашу съ четвертью фунтомъ мѣлкаго сахару, осью частію фунта муки, двумя желтками яишными; взбивай все сіе вмѣстѣ, и потомъ положи четыре взбитые пѣною бѣлка яишныя, которые также смѣшай съ прежнимъ гораздо; дѣлай изъ сего толстые бисквиты и клади на бѣлую бумагу, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ и пеки въ вольной печи; когда же испекутся, снимай съ бумаги и клади въ ситничко и суши въ печи.

Цыпронные подобнымъ же образомъ дѣлаются , кромѣ что вмѣсто померанцовыхъ цвѣтовъ кладушъ шерстой цыпронной корки.

Бисквитъ по - Дюфински.

Обвари чешверть фунта сладкаго миндаля, исполки сполько же горькаго и очисти, обопри и положи вмѣстѣ въ огонь, исполки очень мѣлко, поливая по немногу бѣлкомъ яищнымъ. Когда же исполчешъ, то положи два фунта мѣлкаго сахару и опять вмѣстѣ съ миндалемъ и съ бѣлкомъ изъ одного яйца шолки, даже какъ сдѣлается удобное шѣсто ; тогда пропусти сквозь нарочно сдѣланную шрубку, дѣлая бискуиты длиною и шолщиною, какъ заблаго-разсудишь и клади сдѣланные бискуиты на бѣлую бумагу. По семъ положи на столъ, цокрой ихъ крышкою съ закрайнами и съ углями на верху; и пеки на легкомъ жару; когда верхъ запечется, тогда поднимая съ бумаги, переворачивай и на нижнюю сторону, которая не пеклась; положи гласиръ, сдѣланной изъ мѣлкаго сахару съ бѣлкомъ яищнымъ и съ лимоннымъ сокомъ, и покрывъ тою же крышкою съ угольями, запеки другую сторону.

Бисквиты любовными узлами.

Положи на столъ четверную чашъ
осьмухи муки, сдѣлай въ середкѣ яму и
положи двѣ ложки какой ни есть марме-
лады, съ небольшимъ кускомъ, величиною
въ яйцо, сахару мѣлкаго, прѣмя бѣлками
яишными, умѣси все вмѣстѣ, даже какъ
сдѣлаешься тѣстомъ; есѣли же тѣ по-
круто, то прибавь яйцо одно или два,
раскатай сѣ тѣсто и рѣжь филейками
довольно долгими, чтобы дѣлались узелки,
кладѣ ихъ на мѣдной листъ и пеки въ
вольной печи, даже какъ зарумянятся.

Бисквиты съ цуктрономъ.

Свари полфунта сахару большимъ пе-
ромъ, и снявъ съ огня, положи въ оной
полфунта муки и гораздо мѣшай лопаш-
кою, дабы не осталось муки комами, при-
бавь чешыре бѣлка яишныхъ и шершой
корки съ полуцыпрона, и еще взбивай ло-
пашкою, чтобы все смѣшались; что сдѣ-
лавши хорошенько, положи сѣ тѣсто на
столъ, посыпь съ верху и съ низу мукою,
и отрывая малые кусочки, дѣлай бискви-
ты такою фигурою, какъ хочешь, на по-
добіе оливокъ, миндальныхъ ядеръ или

орѣховъ ; клади на мѣдныя доски и пеки въ печи на умѣренномъ жару. Когда же они испекутся и зарумянятся , тогда вынимай и храни для употребленія.

Отмывные бисквиты.

Свари полфунта сахару большимъ перомъ, и снявъ съ огня , положи въ игوشъ съ полуфунтомъ муки , ложкою померанцовой воды и двумя свѣжими яицами ; толки все сіе, даже какъ одѣлаешь удобное пѣсно. Вынувъ изъ игоши , клади сіе пѣсно на сито, посыпанной мукою, смѣшанною съ малымъ количествомъ мѣлкаго сахару, опрыскай маленькіе кусочки, величиною съ оливку , укашывай ихъ въ рукахъ съ малымъ количествомъ муки, смѣшанной съ сахаромъ , сплони немного сіи шарики и клади на мѣдныя доски , а потомъ пеки въ печи на умѣренномъ жару.

Жимблеты, или сухое пирожное съ померанцовыми цвѣтами.

Положи въ кастрюлю полфунта сахару съ двумя ложками Французской водки и двумя ложками померанцовой воды , поставь сахаръ на огонь , токмо чтобы онъ разошелся ; а когда разойдется , положи

при четверти фунта муки, два цѣлыхъ яйца съ бѣлками и желтками, и мѣси все сѣе, чтобы сдѣлалось удобное тѣсто, а потомъ рѣжь длинненькими кусочками и скашай дѣлай колечками; взогрѣй воды въ какомъ нибудь глубокомъ сосудѣ, и когда она сшанетъ закипать, положи въ нее жимбленны, а пономъ ложкою болшай воду, чтобы они въ верхъ всходили, и какъ сшанутъ всходишь, то вынимай и давай водѣ стечь, пеки въ печи на посредственномъ жару; когда же они зарумянятся, тогда вынувъ, помажь водою бѣлака яишнаго, дабы ихъ гласировать, и пономъ поставь опять на малое время въ печь ихъ обсушишь.

Вода бѣлака яишнаго дѣлается такъ: взбей пѣнсю бѣлокъ яишной и дай опстояннся, даже какъ будетъ вода подъ пѣнсю.

Прожное съ вареньемъ.

Взбей шесть бѣлковъ яишныхъ, даже какъ гораздо взойдутъ; пономъ натерши мѣлко корки цыпровой, положи туда пять ложекъ мѣлкаго сахару, взбей немного въ ниякомъ бѣлки яишныя съ сахаромъ, пономъ сподовою же ложкою бравши, дѣлай лепешечки, величиною въ каштанъ; клади ихъ въ равномъ разстоянн на бѣлую бумагу

и посыпь на нихъ изъ сахарницы мѣлкаго сахара, покрой ихъ крышкою съ закраинами не очень горячею съ малымъ огнемъ на ней, и пеки ихъ понемногу, даже какъ сдѣлающся золотого цвѣту; а потомъ снявъ съ бумаги, лѣпи по двѣ вмѣстѣ, клади внутрь вареные конфекшны, какъ вишни, малину и прочее, и храни до того, какъ подавать, въ теплой печи.

Большіе меринги сухіе.

Взбей восемь бѣлковъ яичныхъ, чѣмобъ сдѣлались бѣлы, какъ снѣгъ, ошѣ пѣны; когда они довольно подымутся, положи щершой лимонной корки и восемь ложекъ мѣлкаго сахара. Смѣшавъ изъ сего, дѣлай большія лепешки круглыя или длинныя, и клади на листъ бумаги и гласируй сахаромъ мѣлкимъ, положи на мѣдной листъ и пеки въ самой вольной печи. Когда лепешечки сдѣлающся золотого цвѣту, вынь ихъ и снявъ съ бумаги, поставь высушились въ печь. Въ нихъ также, когда угодно, кладутъ мармелады или изъ померандовыхъ цвѣтновъ, или абрикосную, или ягодникъ смородинной.

Вафли сливошныя.

По числу вафель, сколько ихъ хочешь сдѣлать, разведи по равному количеству мѣлкаго сахару и муки крупичатой, съ малымъ количествомъ померанцовой воды и хорошими сливками, разводя понемногу, чтобъ не было комовъ. Надлежитъ, чтобы сіе тѣсто не очень жидко, не очень густо было и тянулось бы, когда его съ ложки польешь; разогрѣй вафельныя доски въ печи, и при ихъ съ обѣихъ сторонъ бѣлымъ воскомъ, или свѣжимъ масломъ, положи въ нихъ ложку сего тѣста, и сложа вафельныя доски, положи на огонь и попекши на одну сторону, переверни на другую; когда же будешь считать, что вафля испеклась, тогда открывъ посмотри, хорошолъ она зарумянилась и равно ли испеклась; тогда вынь ее и немедленно положи на скалку, изсути рукою, дѣлай трубками, и оставь на скалкѣ даже какъ другую испечь, тогда снявъ клади на сито: такъ и съ другими поступай. По семъ поставь сіе сито въ печь до того времени, пока подавать; ежели они будутъ приставать къ доскамъ, то должно

опять воскомъ или масломъ листъ потереть.

Вафли съ сливочнымъ масломъ.

Разведи въ чашкѣ два свѣжія яйца съ четвертью фунта сливочнаго масла и съ малымъ количествомъ молока, ложкою померанцовой воды и немного натертой лимонной корки; взбивши все вмѣстѣ, даже какъ не будетъ комковъ и нѣчто будетъ тянуться съ ложки, то дѣлай вафли точно такъ, какъ выше сказано.

Вафли съ Шампанскимъ виномъ.

Положи въ чашку четверть фунта муки съ двумя свѣжими яйцами, бѣлками и желтками вмѣстѣ, и съ четвертью фунта сахару мѣлкаго; разведи сіе нѣчто, клади по немногу Шампанскаго вина, даже какъ будетъ оно такой густоты, какъ сказано о сливочныхъ вафляхъ, и окончай такимъ же образомъ.

Вафли другимъ образомъ.

Возьми шесть яицъ, взбей бѣлки, такъ какъ для бисквитовъ съ ложки, возьми желтки и разведи полфунтомъ муки, малымъ количествомъ сливокъ и полфунтомъ сахару мѣлкаго, по-

ложи шудажѣ взбишыя яичныя бѣлки ,
взбей все вмѣстѣ , чтобы сдѣлалось лип-
кое шѣсто ; а можно немного положить
померанцовой или розовой воды , и тогда
клади въ формы и пеки такъ , какъ ва-
фли.

Граліяжъ миндалной Португалской

Положи въ кашпюлю полфунта са-
хару съ малымъ количествомъ воды ; а ко-
гда сахаръ разойдется , то взявъ полфун-
та очищеннаго и на двое разрѣзаннаго мин-
далю , вари его съ сахаромъ , даже какъ
станетъ трескаться , и смѣшай , чтобы на-
питался сахаръ ; а когда начнетъ крас-
нѣть , скорѣе разложи его на сито и по-
сыпь на горячей нонпарелью бѣлаго , и
топча съ опрокинувъ на блюдо , съ дру-
гой стороны посыпашъ нонпарелемъ ; такъ
же высуши въ печи и изрѣзавъ подожги.

Макарони.

Истолки очень мѣлко подфунта обжа-
ренныя и облупленныя сладкаго минда-
лю ядеръ ; шлокну ихъ поливай нѣсколько
каплями померанцовой воды , и посыпай по
немногу сахару мѣлкаго , дабы не обма-
слянѣлись ; а потомъ вынувъ изъ иготи ,

взбей хорошенько въ чашѣ съ полфунтомъ мѣлкаго сахару , и прибавь четыре бѣлка яишныя , которые также взбей съ сахаромъ и миндалемъ , сдѣлай макароны величиною съ пуговицу , клади на листъ бѣлой бумаги и пеки въ вольной печи ; когда же они испекутся и зарумянятся , тогда подавай.

Если же пожелаешь ихъ гласировать , то положи на глиняное блюдо мѣлкаго протѣяннаго сахару съ лимоннымъ сахаромъ , немного бѣлка яишнаго , и взбей все сіе лопашкою , даже какъ побѣлѣешь ; симъ обмазывай макароны , и поставь въ печь , шокмо для того , чтобы засохъ гласъ.

Макароны мокрые.

Возьми полфунта сладкаго миндаля , обваря очисти , истолки очень мѣлко , поливая бѣлкомъ яишнымъ , чтобы не обмалѣвъ , положи въ чашу съ полфунтомъ мѣлкаго сахару , которой взбей съ миндалемъ , потомъ прибавь взбитыя бѣлка яишныя и все вмѣстѣ смѣшай ; дѣлай изъ сего шѣста макароны , величиною съ грецкой орѣхъ и клади на бумагу ; а потомъ сдѣлай въ каждомъ дыру , величиною съ

Часть III. И

орѣхъ простой , и начини ее какой ни
есть мармеладой , или какимъ хорошимъ
кремомъ холоднымъ , прикрой тѣ томъ и
пеки по обыкновенному , а потомъ про-
ешые, или гласированные подавай.

Макароны Бресслевскіе.

Обвари и очисти полфунта сладкаго
миндалю , поливая его половиною бѣлкомъ
яишнымъ , положи въ блюдо съ двенад-
цатью золошниками муки изъ пшена са-
рочинскаго, полфунтомъ сахару мѣлкаго, и
все сіе бей вмѣстѣ , прибавя чешыре бѣл-
ка яишныя взбитыя пѣною ; когда же все
довольно смѣшается , то дѣлай длин-
ныя макароны, клади на бумагу , изпеки
въ вольной печи и гласируй бѣлымъ глас-
сомъ.

Рѣзаніе марципана.

Взявъ фунтъ сладкаго миндалю, обжа-
ря очищай его и чистое кидай въ холод-
ную воду ; откинувъ потомъ на сито ,
дай стечь водѣ и обопри салфеткою ,
полки его мѣлко , кладя опѣ времени до
времени , шолокши, по немногу мѣлкаго са-
хару и по нѣскольку капель померанцо-

вой воды, и вынувъ изъ иготи, положи въ кашерюлю, поставь на самой малой огонь, съ полфунтомъ мѣлкаго сахару, варенымъ большимъ перомъ, мѣшай лопашкою до шѣхъ поръ, какъ шѣсно не будетъ присавать къ рукамъ; по семъ положи шѣсно на бѣлую бумагу, которую сперва посыпь сахаромъ, убивай его пошпихоньку скалкою, прибавляя по немногу мѣлкаго сахару, чтобы не приспало къ бумагѣ. Когда шѣсно будетъ толщиной съ рублевикъ, тогда рѣжь какими хочешь фигурами и клади на мѣдную доску, пошомъ въ вольномъ жару пекти, а когда испекутся, гласируй мѣлкимъ сахаромъ съ лимоннымъ сокомъ и съ небольшимъ количествомъ бѣлаго яичнаго.

Марципанъ по - Португальски.

Исполки очень мѣлко полфунта очищеннаго и обшершаго сухаго сладкаго миндаля, которой толочки понемногу поливай померанцовой водою и желшкомъ лишнымъ, свари полфунта сахару большимъ перомъ, и снявъ съ огня, положи въ него толченой миндаль, мѣшай лопашкою, и пошомъ поставь на очень легкой огонь, и мѣшая дай засохнуть, даже какъ

не будетъ къ пальцамъ приставасть ; по-
томъ положи на бумагу , подсыпавъ са-
хару снизу и сверху попохоньку раз-
равняй, чтобъ было толщиною съ рубле-
викъ, и рѣжь кусочками , сдѣлай у каж-
даго бортикъ, пеки по семъ въ вольномъ
жару; а когда испекушся , то положи на
всякой по немногу всякаго кислаго ва-
ренья , а лучше по ягодкѣ варенаго кисло-
го винограду.

Тесто марципанное.

Обваря и очисти миндаль сладкой
полки , поливая понемногу померанцовою
водою и бѣлкомъ изъ одного яйца ; поло-
жи въ кашпрюлю , въ такой пропорціи ,
чтобъ на фунтѣ миндаля было три чеш-
верши фунта мѣлкаго сахару ; суши, мѣ-
шая даже какъ не будетъ къ пальцамъ
приставасть; положи на бумагу , посыпавъ
сверху и снизу сахаромъ, и убивай скал-
кою , и часто переворачивая посыпай еще
сахаромъ, смѣшаннымъ съ четвертою ча-
стію муки , дабы не приставало къ бу-
магѣ; потомъ рѣжь и дѣлай что хочешь.

Марципанъ по Дофински.

Разведи двѣ ложки вишневой мармеладѣ съ однимъ бѣлкомъ яишнымъ и возьми шѣста марципанова, сдѣланнаго какъ выше писано, которое раскашай толщиною въ два рублевика, и рѣжь длинными кусочками, длиною въ палецъ, и дѣлай колечки, очищая вокругъ черенка ножеваго и зачищивая концы, чтобы не расходились; сѣи колечки снявъ обмакивай въ вышенисанную разведенную яичомъ мармелладу, и потомъ обвершывай въ очень мѣлко исполченной сахаръ и клади на бѣлой листъ бумаги, положенной на мѣдную доску; сложи шѣсто толщиною на обухъ ножа, на рѣжь маленькіе кружечки, въ которые положи немного вишневой мармеладѣ, покрой шѣспомъ же миндальнымъ, чтобы были величиною съ орѣхъ, и сѣе обмокни въ разведеную бѣлкомъ мармелладу, обвершывая въ мѣлкомъ сахаръ; по семь пекти въ вольной печи, и когда они загласируются и будутъ хорошаго цвѣту, употребляй какъ за благо разсудишь.

Марципанъ лобознеми узлами.

Возьми полфунта сладкаго обвареннаго и очищеннаго миндаля, положи его на сук-
ки въ холодную воду, и вынувъ дай водѣ
стечь и обопри; положи въ иглошъ, испол-
ки съ померанцовою водою, положи на мин-
даль полфунта сахару варенаго большимъ
перомъ, поставъ на огонь, мѣшая вари,
даже какъ не спанешъ шѣсто приспавашъ
къ рукамъ; тогда положи на листъ бу-
маги немного посыпанной мѣлкимъ саха-
ромъ, раскатай шѣсто толщиною въ руб-
левикъ, и рѣжь длинные ровные кусочки,
изъ которыхъ дѣлай на подобіе узловъ;
а попомъ обмокни въ сахаръ, разведен-
ной на бѣлкахъ яичныхъ, посыпь свер-
ху мѣлкимъ сахаромъ и клади на листъ
бумаги, которой положи на мѣдной листъ
и пеки въ очень въ вольной печи.

Марципанъ зефиромъ.

Свари фунтъ сахару большимъ пе-
ромъ, положи въ него фунтъ сладкаго об-
вареннаго, очищеннаго и истолченнаго мѣл-
ко миндаля, на самомъ легкомъ огнѣ спи-
рай съ лопаткою, даже какъ шѣсто спа-
нешъ опшавашъ опъ кастрюли; послѣ

сего дай проспынь; положи сѣ тѣсто въ
игонь и шолки его, прибавляя шолок-
ши по немногу мѣлакаго сахару, шершой
лимонной корки и при бѣлаа лишньхъ, и
толченіе сѣ продолжай четверть часа;
тогда сдѣлай марципаны какой фигуры
хочешь, и клади на листъ бѣлой бумаги
и испеки въ весьма довольномъ жару.

Марципаны маскированные.

Обвари полфунта сладкаго миндаля и
очиши, исполки очень мѣлко, поливая по-
меранцовою водою, а потомъ положи сѣ
въ полфунта сахару, сваренаго большимъ
перомъ, и поставя въ кашерюль на лег-
кой огонь, мѣшай лопашкою, даже какъ
тѣсто сшанетъ опѣ кашерюли опсшавать
и не будетъ присшавать къ пальцамъ;
тогда посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ листъ
бумаги, положи на него тѣсто, и раска-
тавъ его скалкою, рѣжь его какими фи-
гурами хочешь; положи марципаны на ли-
стъ бумаги, и положи на столъ, покрой
крышкою закрайной и на ней положи уголья,
дабы марципаны съ одной стороны испе-
клись; а какъ запекутся, тогда снявъ съ
бумаги перевероти на не запеченную оную

рону мармеладу, разведенную бѣлакомъ однимъ яичнымъ и съ сахаромъ мѣлкимъ, и покрывъ ихъ оною сколько можно больше, положишь опять на бумагу на печеную сторону, и покрывъ той же крышкою испеки другую сторону симъ глассомъ.

Марципановъ жидкіе.

Сдѣлай такое шѣсто, какъ для марципановъ любовными узлами, и когда оно высошится, положи ее на листъ бѣлой бумаги съ мѣлкимъ сахаромъ, раскатай полщиною съ полшинникъ, рѣжь маленькіе кружки, величиною поменьше полшинника, угнѣши пальцомъ каждыя по срединѣ, дабы количествомъ съ горошину положишь какой мармелады, или къ сему краю попри немного желткомъ яичнымъ, дабы по два кружка склеишь вмѣстѣ, сдѣлавъ на подобіе плоской пуговицы покрывши мармелады: а пеки въ самой вольной печи, и когда они позарумянятся, вынь изъ печи и гласируй бѣлымъ глассомъ, по семъ опять пославъ въ печь, чтобы глассъ высохъ.

Кандиторскія слова, кои многократно упоминались въ сей книгѣ.

Вычисти сахаръ по предписанному во второй часинѣ на спираниѣ пяшой правилу, вари его еще на огнѣ до шѣхъ поръ, какъ онъ станетъ нитью тянуться, что узнашь можешь, взявши немного сироу на ложку и простудя, обмокни въ него палецъ и прижавъ къ другому, опять раствори, то сахарная нить будетъ тянуться и перервавшись сдѣлается капля на палецѣ. Такое варенье сахару называется *малой лиссе*.

Когдажъ похочешь сдѣлать *большой лиссе*, то надобно дать сахару еще лишній разъ вскипятить, и пробовать такимъ же образомъ, онъ чего нить болѣе тянуться будетъ и не такъ скоро перервется.

Естьлижъ еще болѣе варить будешь сахаръ и дѣлать помянутую пробу пальцами, но ужъ сахарная нить будетъ тянуться не перервавшись, и сѣ называется *малой перле*. А когда обмокнувши въ оной сахаръ пальцы, растворишь какъ можно больше и увидишь, что сахарная нить тянется, и изъ оной дѣлается на

Часть III.

пальцѣ какъ круглая жемчужина , то естѣ
будетъ *большой перле*.

Чтобъ сдѣлать сахаръ *дутой* или
суфле, то продолжай еще варить, давши
нѣсколько разѣ ему вскипѣть; потомъ вы-
нувши решетчатую ложку, которою счи-
маешь пѣну изъ пазика, гдѣ варился са-
харъ, опресешь оную опѣ ложки и спа-
нешь духъ сквозь дырочки, и естѣли при-
мѣшишь, что сахаръ будетъ лешѣнь
какъ искарками, или маленькими шарика-
ми, то естѣ будетъ *дутой* или *суфле*.

Большимъ перомъ называется у кан-
диторовъ то варенье сахару, когда онъ
ударивши ложку, которою снимаешь пѣ-
ну, рукою, и естѣли опѣ того показу-
ся большіе пузырьки и долгія искры, ко-
торыя вмѣстѣ держатся.

Ломкимъ называется сахаръ тогда,
когда сдѣлавши вышесмянную пробу
пальцами, и естѣли сахаръ между паль-
цами находящейся простывши будетъ ло-
маться, то онъ того и называется
ломкимъ. Для сдѣланія чего, надобно до-
лѣе его варить, и такимъ образомъ про-
бовать.

Чтобъ сдѣлать сахаръ *карамель* называемый, то положи въ оный немного лимоннаго соку, онъ чего станеть свѣтлѣе.

Вотъ все способы разнаго варенья сахару. Но какъ и медъ не рѣдко такоужь употребляется въ разныя варенья, то не безвизлишно будетъ, есѣли здѣсь скажу я, какъ приготовлять оный къ варенью.

Выбравши медъ самый хорошій, должно поставитъ его въ пазу на посредственной жарѣ и дать ему кипѣть, безпрестанно мѣшая, дабы не подгорѣлъ, и снимая пѣну, которая будетъ выходить на верхъ; такимъ образомъ продолжай варить его до тѣхъ поръ, какъ онъ будетъ свѣтелъ. А чтобъ узнать его, когда онъ готовъ, то положи въ него куриное яйцо, и ежели оно не попошетъ, то это будетъ означать, что въ ономъ меду можно уже варить всякое варенье.

Теперь окончилъ я и третью часть сей книги, которую собралъ изъ доставленныхъ мнѣ изъ Малороссіи записокъ. Я спирался сколько возможно скорѣе издать ее въ свѣтъ, но по причинѣ не скоро присланнаго мнѣ оригиналу не могъ ранѣе сего

сдѣлашь : однакожъ при всемъ Эпюмъ
могу надѣяться, что я еще не очень опоздалъ, ибо у насъ въ сіе время никакихъ
плодовъ еще не поспѣваетъ. Слѣдовательно
все желающіе имѣть сію претію часть
очень удобно получить ее могутъ , и по
оной нынѣшнягожъ лѣта дѣлашь опыны.
Теперь осмѣаюсь мнѣ желать и просить по-
чтенныхъ любившей Экономіи, дабы они
удостоили сноль же благосклоннаго при-
нятія и сію претію часть , какъ первая
двѣ. Тогда я щедро награжденъ буду
за мои шруды , коихъ стоило мнѣ сіе
изданіе.

К О Н Е Ц Ъ.